

Frittata con finferli e Taleggio



Insieme con le zucchine, questi funghi donano un tocco in più alla classica frittata.

I finferli - *Cantharellus cibarius* - detti anche gallinacci o galluccio, insieme con i porcini sono i funghi più amati e considerati più pregiati (nel Nord Europa addirittura sono più apprezzati dei porcini stessi). Hanno una particolarità: dall'odore molto tenue e delicato, in cottura sprigionano il massimo del loro aroma. Come in questa frittata in cui sono associati alle zucchine e al Taleggio.

Vino consigliato: Lago di Caldaro Schiava o Rossese di Dolceacqua.

La ricetta: Frittata con finferli e Taleggio

Ingredienti per 4 persone

200 g di Taleggio

150 g di finferli

5 uova

2 zucchine

3 cucchiaini di Parmigiano grattugiato

1 spicchio d'aglio

1 mazzetto di prezzemolo

Insalata mista per contorno

Sale

Procedimento

Fate soffriggere l'aglio in poco olio extravergine di oliva e unite le zucchine tagliate a rondelle, il prezzemolo grossolanamente tritato e i finferli ben puliti e mondati (interi i più piccoli e tagliati in pezzi i più grandi). Cuocete per dieci minuti. Spegnete la fiamma, lasciatele freddare.

Sbattete con una frusta le uova, unite le zucchine e i funghi, il Taleggio tagliato a pezzetti e il Parmigiano grattugiato.

Aggiustate di sale.

Oliate una padella capiente, versatevi il composto e fate cuocere la frittata da entrambi i lati. Servitela ben calda accompagnata da insalata mista.