

Uwe Buschhaus  
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318  
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu  
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

## RICETTE: Cotolette di russula

### INGREDIENTI / QUANTITÀ

500 g di funghi russule (rosselle), 100 g di burro, mezzo bicchiere d'olio, 100 g di emmenthal, 50 g di farina, 2 bicchieri di latte, 2 uova, parmigiano.

### PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Tagliate i funghi e fateli cuocere in un po' di burro a fuoco dolce per mezz'ora. Preparate intanto una besciamella molto soda: sciogliete in un casseruolino 50 g di burro, stemperatevi la farina, diluite con il latte, salate e pepate. Quando i funghi saranno cotti, trasferiteli in una terrina, unite la besciamella, aggiungete l'emmenthal tagliato a dadini, una buona dose di parmigiano grattugiato, il sale necessario e legate con un uovo. Formate con questo impasto delle cotolette, passatele nel rimanente uovo sbattuto e nel pane grattugiato, quindi friggetele con il resto del burro e l'olio.