

## Mazze di tamburo “impanate”



### Ingredienti:

cappelle di mazze di tamburo

uova

pane grattugiato

olio d'oliva

burro

sale q.b.

prendere le mazze di tamburo; togliere il gambo; pulire bene le cappelle; passarle nell'uovo sbattuto con una forchetta cui avrete aggiunto un pizzico di sale; passarle successivamente nel pane grattugiato; friggerle in una pentola antiaderente con un po' d'olio extravergine d'oliva e una noce di burro; aggiustare di sale; toglierle dalla pentola e passarle sulla carta assorbente.

Servirle ben calde con qualche goccia di limone.

**La mazza di tamburo**, nome scientifico *Macrolepiota procera*, è un fungo mangereccio dalla carne molto prelibata. Si utilizza solo il cappello che solitamente viene cucinato impanato. Si devono raccogliere solo funghi allo stadio giovanile e, in caso si volesse usare anche il gambo, è possibile, dato la sua consistenza un po' fibrosa, tritarlo finemente ed utilizzarlo nella preparazione dei sughi.

Per il suo caratteristico aspetto, la mazza di tamburo con cappello aperto, non può essere confusa con alcuna specie velenosa. Bisogna invece prestare un po' di attenzione quando il fungo è ancora molto giovane poiché può essere confuso con esemplari dello stesso genere e per giunta velenosi, anche mortali.

Il termine *procera* deriva dal latino "*procerus*" e significa letteralmente "*cresciuto di più*" proprio a testimoniare le dimensioni di questo fungo.



La notorietà di questo fungo si deve sicuramente alla sua notevole vistosità dovuta proprio alle dimensioni che possono raggiungere i 30 centimetri, sia in altezza sia in larghezza. Degni di nota la forma particolare e la prelibatezza. Il nome comune deriva dalla forma del cappello, quando ancora chiuso nel suo stadio giovanile, fatto come una mazza di tamburo. Quando il cappello si apre, grazie alle sue notevoli dimensioni assomiglia ad un ombrello, da cui un altro nome molto usato per definirlo che è "*fungo parasole*". Il gambo molto lungo e slanciato è provvisto di un anello mobile, la carne, negli esemplari giovani è bianca e tenera con un buon profumo fungino, a differenza a differenza di quando invecchia che diventa alquanto tenace e non ideale per essere consumata.

Questo fungo si trova normalmente in spazi aperti come campi, prati e radure, ma non disdegna nemmeno i boschi di latifoglie e di conifere, dove fa la sua comparsa dall'inizio dell'estate ad autunno inoltrato. È comunissimo in tutta Italia, da nord a sud e cresce solitamente in gruppo.

Nel caso vi capitasse di trovare degli esemplari di mazza di tamburo giovani, con il cappello ancora chiuso e vi piacerebbe mangiarli impanati, potete metterli in un vasetto d'acqua come si fa con i fiori; vedrete presto il cappello aprirsi come fosse un fiore.

