
CARPACCIO DI FUNGHI CON RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 funghi porcini freschi grandi,
- 2 limoni (succo),
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 4 cespi piccoli di radicchio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulite i funghi, staccate i gambi e tagliateli a sottili lamelle nel senso della lunghezza; allargateli su un vassoio, spruzzateli con un succo di limone, copriteli con un foglio di pellicola e teneteli al fresco fino al momento di servire. Tagliate le cappelle a dadini piccolissimi e saltateli per mezzo minuto in una padella leggermente unta d'olio, rigirandoli continuamente: non devono cuocersi, ma asciugarsi soltanto.

Sbattete 4 cucchiai d'olio in una ciotolina con il succo di limone che resta, una presa di sale e il prezzemolo, tritato. Distribuitele lamelle dei gambi nei piatti individuali e cospargetele con la dadolata di cappelle; completate con l'insalata pulita e condite con la salsetta preparata.