

## FUNGHI ALLA PANNA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di funghi champignons,
- 2 limoni,
- 20 cl di panna liquida,
- 1 peperone verde,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 rametto di menta fresca,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 presa di pepe,
- 1 presa di sale.

Abbrustolire il peperone, spellarlo e tagliarlo a pezzetti.

Mondare e lavare i funghi e tuffarli interi in acqua acidulata con il succo di 1 limone.

Asciugarli, affettarli e metterli in una insalatiera con il peperone.

In un mortaio pestare la menta con l'aglio, unire la panna, 1 cucchiaio di olio, il succo dell'altro limone, una presa di sale e pepe.

Lavorare la salsa con una frusta, versarla sulle verdure e servire.