

FUNGHI ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di funghi champignon,
- 3 pomodori maturi sodi,
- 1 manciata di olive nere,
- 2 tuorli di uova sode,
- basilico,
- succo di limone,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulite accuratamente i funghi e affettateli a sottili lamelle.

Unitevi i pomodori tagliati a dadini, le olive snocciolate, le foglie di basilico pulite spezzettate e condite con olio, succo di limone sale.

Prima di servire cospargete i funghi con i tuorli di uovo sodi sbriciolati.