

FUNGHI IN INSALATA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di funghi ovoli,
- 3 cuori di insalata lattuga,
- sedano,
- 50 g di formaggio groviera,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 acciuga,
- olio d'oliva,
- succo di limone,
- 1 pizzico di sale.

Gli ovoli sono i funghi migliori per un'insalata, ma sono ottimi, se tenerissimi, anche i porcini.

Puliteli, tagliateli a fette molto sottili.

Tagliate a pezzetti il sedano, a dadetti il groviera, lavate, asciugate e tagliate i cuori di lattuga.

Condite con una salsetta composta di olio, succo di limone, un'acciuga tritata, un rosso d'uovo e un pizzico di sale sbattuti.