

FUNGHI IN SALSA AIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di funghi,
- 10 spicchi di aglio,
- 1 limone,
- 1 tuorlo d'uovo,
- cerfoglio,
- dragoncello,
- erba cipollina,
- semi di finocchio,
- timo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate i funghi, spruzzateli con un po' di succo di limone e tagliateli a fettine sottili.

Scottatele per pochi minuti in acqua bollente, scolate e fate insaporire in un tegame con due cucchiaini d'olio e le erbe aromatiche tritate.

Lasciate cuocere lentamente i funghi nel proprio sugo e alla fine salate, pepate, levate dal fuoco e sistematele nel piatto da portata.

Preparate la salsa aioli.

Pestate gli spicchi d'aglio sbucciati, unitevi il tuorlo d'uovo e con una frusta montate la salsa versando l'olio a goccia a goccia e alla fine il succo di limone come per una maionese di consistenza soda e omogenea.

A tavola servite i funghi caldi con la salsa aioli a parte.