

INSALATA AROMATICA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di funghi champignon,
- 4 pomodori,
- 1/2 cespo di insalata lattuga,
- 1 falda di peperone,
- 1 mazzo di rucola,
- 1 mazzetto di basilico,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco,
- 1 presa di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Pulire i funghi, affettarli finemente e porli in un'insalatiera.

Unire i pomodori a spicchi e la lattuga spezzettata.

Lavare la rucola e un mazzetto di basilico, asciugarli e metterli nel frullatore con il peperone e la cipolla.

Aggiungere una presa di sale, 1 pizzico di pepe, 2 cucchiaini di aceto e frullare.

Versare la crema sull'insalata, irrorare con olio, mescolare bene prima di servire.