

INSALATA DI FUNGHI E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di funghi champignon piccoli freschissimi,
- 2 manciate di foglie di spinaci piccole tenere,
- 80 g di bacon a fettine sottili,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaino di senape dolce,
- 1/2 limone (succo),
- sale,
- pepe.

Sciacquate più volte le foglioline di spinaci quindi scolatele e asciugatele.

Scartate circa la metà dei gambi dei funghi quindi spellate le cappelle con un coltellino affilatissimo.

Lavate rapidamente i funghi sotto il getto dell'acqua ed asciugateli.

Dividete le fettine di bacon in tre o quattro parti e disponetele in una larga padella antiaderente appena unta di olio e mettetele sulla fiamma viva.

Lasciatele dorare pochi minuti per parte in modo che diventino leggermente croccanti quindi tiratele su ed appoggiatele su carta da cucina che assorbirà l'eccesso di grasso.

Accomodate gli spinaci in una larga ciotola, unitevi i funghi affettati sottilmente in verticale e disponete su tutte le fettine di bacon.

In una ciotolina diluite la senape, il sale ed il pepe, con il succo di limone, unite l'olio e sbattete con una forchetta fino ad ottenere un'emulsione.

Versate la salsina sull'insalata, mescolate e servite.