

ANTIPASTO PRATAIOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 2 pomodori piccoli,
- 8-10 foglie di lattuga,
- 3-4 cucchiari di maionese,
- sale,
- 8-10 funghi sott'olio.

Rassodate le uova e, appena fredde, sbucciatele.

Tagliate a metà i pomodori, asportate la polpa centrale e lasciateli scolare capovolti.

Tagliate a listarelle sottilissime la lattuga e disponetela su un piatto da portata.

Appoggiatevi le uova sode in piedi e coprite ciascun uovo con una calottina di pomodoro.

Distribuite poi i funghi e decorate con la maionese.