

INSALATA DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di funghi porcini piccoli,
- 250 gr di fagiolini,
- 1 carota tagliata a rondelle,
- 6 rape bianche affettate,
- 250 gr di funghi champignons crudi affettati,
- 2 spicchi d'aglio tritati,
- sale,
- pepe,
- aceto di vino bianco,
- peperone rosso.

Lavare, pulire e cuocere separatamente al vapore i funghi porcini, i fagiolini, la carota e le rape bianche affettate. Preparare un'insalata con questi ingredienti e gli champignons crudi affettati. Condire con l'aglio tritato, sale, pepe e uno spruzzo di aceto di vino bianco. Decorare con listarelle di un peperone rosso cotto al forno e servire.