

# FUNGHETTI ORIENTALI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di funghetti,
- 2 limoni,
- 2 dl di panna liquida,
- 1 peperone verde,
- menta fresca,
- 2 spicchi d'aglio,
- 2 cucchiaini d'olio,
- sale,
- pepe.

Lavare il peperone, asciugarlo, abbrustolirlo ed eliminare la pellicina; tagliarlo a pezzetti.

Mondare, pulire i funghi e immergerli in acqua acidulata con poco limone; asciugarli, affettarli e unirli al peperone.

Pestare menta e aglio; unirvi panna, olio, succo di 1 limone, sale e pepe.

Lavorare la salsa con una frusta fino a renderla soffice, versarla sui funghi e servire.