

## ANTIPASTO AI FUNGHI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di funghi freschi
- 300 g di fagiolini teneri
- 1 pomodoro maturo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 100 g di maionese pronta
- sale

Pulite bene i fagiolini e fateli lessare in abbondante acqua salata, sgocciolateli tenendo da parte un poco di acqua di cottura e metteteli in una insalatiera.

Unite i funghi ben puliti e affettati sottilmente, quindi il pomodoro tagliato a piccoli dadini.

Mandate il prezzemolo privandolo dei gambi, tritatelo finemente, unitelo alla maionese e ammorbidite tutto con due cucchiaini di acqua di cottura dei fagiolini.

Versate la salsa sopra l'insalata e servite.