

COPPE DI BOSCO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di funghi porcini
- 100 g di formaggio emmenthal
- 2 carote
- 2 cuori di sedano bianco
- 3 mandaranci
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 tazza di maionese

Pulite accuratamente i funghi e tagliateli a lamelle.

Tagliate a listarelle il formaggio, le carote e il sedano.

Togliete ai mandaranci la pellicina e i semi, aggiungeteli agli altri ingredienti, salate e pepate.

Montate la panna e incorporatela delicatamente alla maionese per non smontarla.

Condite con questa salsa tutti gli ingredienti, distribuite il composto nelle coppe individuali e servite.