

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di insalatina e funghi

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1/2 sedano rapa tagliato a filetti
- 1/2 sedano bianco
- 2 cespi d'insalata belga tagliata a julienne
- 2 fette di prosciutto cotto tagliato a julienne
- 200g di funghi porcini sott'olio tagliati fini
- 1 mela verde tagliata a julienne
- 2 patate tagliate a julienne
- maionese quanto basta
- prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Mettere in una insalatiera capace tutte le verdure tagliate e condire con la vinaigrette di olio, limone, aceto balsamico, pepe, sale e aromatizzata con un cucchiaino di senape. Aggiungere alla fine il prosciutto e le fette di mela. Cospargere il tutto con le erbe aromatiche.