

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di funghi e tartufi

LUOGO: Europa / Italia / Marche

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g di funghi ovoli reali oppure porcini
un tartufo bianco
1 bicchiere di olio di oliva
1 limone spremuto
2 rossi d'uovo
una manciata di prezzemolo tritato
3 acciughe
sale e pepe nero.

PREPARAZIONE

1 Mettere in una insalatiera l'olio di oliva e il succo di limone, due rossi d'uovo sodi passati al setaccio e amalgamare il tutto in modo da ottenere una salsina omogenea.

Unire poi le acciughe e il prezzemolo tritati fini. Togliere ai funghi la pellicina del gambo e affettarli fini, pulire i tartufi sciacquarli ed asciugarli per poi tagliarli con l'apposito taglia tartufi.

Unire il tutto al condimento nell'insalatiera aggiungete sale e pepe macinato.