

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di funghi

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

400gr funghi prataioli
1 cipolla
1-2 uova
1 cucchiaio di olio vegetale
1/2 cucchiaino di acido citrico al 2%
sale.

PREPARAZIONE

1 Sfregare e ripulire i funghi, rimuovere la pellicola leggera dalla cappella. Lavare i funghi aggiungere dell'acqua calda fino a ricoprirli, aggiungere dell'acido citrico diluito e bollire fino a che siano pronti.

Affettare i funghi lessati e le cipolle in semi dischi, condire con olio vegetale, sale e pepe. Ammonticchiare il tutto in una ciotola e condire con spicchi d'uovo.