

SALSE E SUGHI

Caviale di funghi

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

FUNGHI SOTT'ACETO 450 gr
CIPOLLE 1
OLIO DI SEMI 3 cucchiari da tavola
LATTUGA
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

1 Mettere i funghi sott'aceto in un tritatutto con le cipolle fritte, aggiungere il pepe ed il sale e mescolare.

Disporre il tutto in un contenitore e cospargere con prezzemolo tritato.