

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata di funghi e rucola

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

1 kg di funghi misti (prataioli  
ovoli e porcini)  
2 mazzetti di rucola  
parmigiano  
2 limoni  
olio extra vergine di oliva  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Pulite accuratamente i funghi, tagliateli a fettine e metteteli a macerare nel succo dei 3 limoni ed un pizzico di sale per circa 3 ore.

Scolate i funghi, unite la rucola, che avrete lavata e tagliata, condite con olio extra vergine, pepe macinato e scaglie di parmigiano a piacere, quindi servite.