

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Insalata di porcini crudi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI 4

RUCOLA 2 mazzetti

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

LIME solo il succo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

L'insalata di porcini crudi è probabilmente il modo migliore per gustare questi funghi, ad una precisa condizione: i porcini devono essere non meno che eccezionali! Rucola, scaglie di parmigiano e lime completeranno l'opera e vi affezionerete parecchio a questa ricetta, ve lo garantiamo. Perfetta per una cena in compagnia dell'ultimo minuto, quasi lussuosa visto l'ingrediente principale che a differenza del nome poco edificante datogli dai Romani, è apprezzato ed esaltato in moltissime preparazioni della cucina italiana.

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite i funghi porcini raschiando i residui terrosi e pulendoli con un pezzo di carta assorbente appena inumidito.

Dividete i gambi dalle cappelle ed affettate quest'ultime; utilizzerete i gambi per un'altra ricetta.



- 2 Disponete le cappelle affettate su di un vassoio da portata, distribuitevi sopra della rucola e condite il tutto con un bel giro d'olio extravergine d'oliva e del sale in fiocchi.



- 3 Continuate realizzando altri strati di porcini e di rucola condendo ciascuno strato.



4 Ultimate il piatto con delle scaglie di parmigiano e una spruzzata di succo di lime.



5 Decorate il piatto a piacere con bastoncini di parmigiano e fettine di lime.





NOTE