

INSALATA NICOISE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
400 g	Champignons
4 spicchi	Aglione grossi
60 g	Prezzemolo
1	Limone
4 cucchiaini	Olio
	Sale
	Pepe

PREPARAZIONE:

Pulite bene i funghi e tagliateli a fettine sottili. Sbucciate l'aglio e schiacciatelo. Lavate il prezzemolo e tritatelo accuratamente. Preparate una salsa mescolando e sbattendo con una forchetta il succo di limone, l'olio, una presa di sale e un pizzico di pepe, l'aglio e il prezzemolo. Quando gli ingredienti si saranno ben amalgamati, versate la salsa sui funghi già disposti in una terrina di servizio.