

Antipasto Ai Funghi (2)

Pulite bene i fagiolini e fateli lessare in abbondante acqua salata, sgocciolateli tenendo da parte un poco di acqua di cottura e metteteli in una insalatiera. Unite i funghi ben puliti e affettati sottilmente, quindi il pomodoro tagliato a piccoli dadini. Mandate il prezzemolo privandolo dei gambi, tritatelo finemente, unitelo alla maionese e ammorbidite tutto con due cucchiaini di acqua di cottura dei fagiolini. Versate la salsa sopra l'insalata e servite.

Ingredienti

200 G Funghi Freschi
300 G Fagiolini Teneri
1 Pomodoro Maturo
1 Ciuffo Prezzemolo
100 G Maionese Pronta
Sale

Note

Preparazione: 30 minuti.