

Antipasto Di Carciofi

Cuocere i cuori di carciofo a spicchi in poca acqua salata. Saltare i funghi tagliati a fettine in poco olio, a cottura ultimata bagnare con il succo di limone. Mescolare i carciofi e i funghi al pomodoro. In un piattino fare uno strato di carote tagliate a bastoncini, uno di riso lessato e coprire con l'insalata di carciofi e funghi. Decorare con il prezzemolo e la maionese.

Ingredienti

200 G Funghi Champignon
6 Cuori Di Carciofo
100 G Maionese
1 Limone
600 G Carote
150 G Riso
Prezzemolo
Olio D'oliva
2 Cucchiiai Pomodoro
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 25 minuti.