

Insalata D'autunno

Pulire i funghi eliminando la parte terrosa dei gambi e affettarli sottili con un affettatartufi. Disporli in una insalatiera, aggiungere l'aglio tritato finemente, il rosmarino, olio e lasciar marinare per 30 minuti. Lavare le insalate, asciugarle, spezzettarle e porle in un'altra insalatiera. Tritare i gherigli. Versare i funghi con la marinata sulle insalate, salare e condire con il succo di limone. Mescolare delicatamente e guarnire con le noci.

Ingredienti

2 Funghi Porcini Freschi
8 Gherigli Di Noci
1 Cespo Insalata Scarola
1 Cespo Radicchio Rosso
1 Spicchio Aglio
Rosmarino
1 Limone
Sale
Olio D'oliva

Note

Preparazione: 10 minuti.