INSALATA TERRA E MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberi precotti già sgusciati,
- 200 g di funghi porcini,
- 1 cespo di indivia,
- 8 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 limone (succo),
- sale,
- pepe.

Pulite l'insalata e tagliatela piuttosto sottile.
Disponetela sul fondo di una insalatiera.
Lavate i gamberi in acqua bollente, fateli scolare e metteteli nell'insalatiera.
Pulite i funghi, tagliateli a fettine sottili e aggiungeteli ai gamberi e all'insalata.
Preparate il condimento frullando il succo di limone con l'olio, il sale e un po' di pepe, versatelo nell'insalatiera a filo, senza mescolare gli ingredienti.