COPPE DEL BOSCO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di porcini,
- 100 g di Emmenthal,
- 2 carote,
- 2 cuori di sedano bianco,
- 3 mandaranci,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di panna,
- una tazza di maionese.

Raschiate i funghi con un coltellino, per togliere ogni residuo di terra, quindi strofinateli con un panno umido e tagliateli a lamelle con l'apposito utensile.
Tagliate il formaggio a striscioline.
Pulite le carote e lavate i cuori di sedano; tagliateli a "julienne".
Sbucciate i mandaranci; separate gli spicchi, pelateli al vivo e privateli dei semi.
Mettete il tutto in una terrina e insaporite con sale e pepe.
Montate la panna a neve ben consistente e incorporatela delicatamente alla maionese.
Versate la salsa sugli ingredienti nella terrina e amalgamate il tutto alla perfezione.
Distribuite il composto in coppe individuali da antipasto e servite subito.