ANTIPASTO DI CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di funghi champignon,
- 6 cuori di carciofo,
- 100 g di maionese,
- 1 limone,
- 600 g di carote,
- 150 g di riso,
- prezzemolo,
- olio,
- 2 cucchiai di pomodoro,
- sale,
- pepe.

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.