

INSALATA FANTASIA 3

Ingredienti:

- mezzo chilo di funghi champignon freschissimi,
- 8 cucchiaini di maionese,
- 2 limoni,
- pepe rosso macinato,
- sale,
- erba cipollina.

Mondate gli champignon e puliteli con un panno umido.

Affettateli sottilmente disponendoli sul piatto di portata.

Allungate la maionese preparata al momento (oppure già pronta) con il succo dei limoni.

Unite una spolverata di pepe e l'erba cipollina tagliata sottile.

Tenete in frigo fino al momento di servire.