INSALATA DI SOGLIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 sogliole sfilettate e a striscioline,
- 2 funghi porcini medi,
- songino,
- 1 cuore di lattuga,
- 1 tuorlo d'uovo sodo,
- olio di nocciola o d'oliva,
- 1 limone,
- senape,
- sale,
- pepe.

Frullare tuorlo, senape, sale e pepe a piacere, succo di limone e 1 cucchiaio d'olio.
Scottare le striscioline di sogliola in acqua bollente salata e pepata.
Disporre nei singoli piatti le foglie di songino e di lattuga lavate, i funghi tagliati a fettine e unire le striscioline di sogliola.
Irrorare con la salsa e servire tiepido.