

INSALATA DI CAPESANTE E FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 capesante
- 100 g di funghi porcini
- 1 pomodoro maturo
- 100 g di rucola
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- poche gocce di aceto balsamico

Porre su una pirofila le capesante assieme ai funghi tagliati a fettine sottili e la polpa del pomodoro a dadini; aggiungere un filo d'olio, sale e pepe quanto basta, mescolare il tutto e mettere la pirofila in forno a 220 gradi per 20 minuti circa. Estrarre dal forno, aggiungere l'aceto balsamico e mescolare bene.

Sistemare su ogni piatto la rucola e disporvi sopra, in parti uguali, quanto preparato in forno; aggiungere un pizzico di prezzemolo e servire.