FUNGHI E SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di funghi champignon,
- 1 sedano verde,
- 4 rametti di timo,
- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- succo di limone,
- sale,
- 1 cucchiaio di pepe verde,
- 1 cucchiaio di pepe rosa,
- 1/4 di cucchiaino di semi di finocchio,
- 1/4 di cucchiaino di semi di coriandolo.

Tagliare il sedano a pezzi e metterlo in pentola di terracotta con olio d'oliva, sale e 1 spicchio di aglio su fuoco non troppo alto.

Unire i semi di coriandolo un poco pestati e rosolare mescolando.

Rosolare i funghi a parte con olio e aglio.

Quando il sedano sarà al dente, unire funghi, timo, semi di finocchio e pepe leggermente frantumati.

Far raffreddare e condire con olio e limone.