

FUNGHI TIEPIDI IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di funghi champignon,
- 200 g di songino,
- 50 g di speck,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- aceto balsamico,
- sale,
- pepe.

Pulite i funghi con cura, tagliateli a fettine e insaporiteli in un tegame con due cucchiaini d'olio, lo spicchio d'aglio e lo speck tagliato a listerelle.

Cuocete a fuoco vivace per 2 o 3 minuti, quindi abbassate la fiamma, eliminate l'aglio, salate e pepate.

Ritirate dal fuoco e lasciate intiepidire.

Mondate e lavate il songino e distribuitelo in quattro piatti individuali.

In una ciotola preparate una vinaigrette emulsionando olio, aceto balsamico, sale, pepe e conditevi l'insalata.

Distribuite al centro di ogni piatto i funghi con lo speck.

Servite subito.