

INSALATA DI FUNGHI E MAIS

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di funghi champignon,
- 200 g di formaggio emmenthal,
- 300 g di mais in scatola,
- 1 mazzetto di rucola,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 macinata di pepe nero.

Tagliate a cubetti l'emmenthal e a fettine sottili i funghi puliti.

Scolate e lavate con acqua fredda il mais.

Lavate e tagliate la rucola, scolate bene dall'acqua e mettete tutti gli ingredienti in una insalatiera.

Condite con olio, sale e una macinata di pepe.