

INSALATA DI OVOLI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di funghi ovoli,
- 1 tuorlo d'uovo sodo,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 acciuga sotto sale,
- 1 spicchio di aglio,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1/2 limone (succo),
- sale.

Lava, pulisci e asciuga gli ovoli e affetali per il lungo.

Trita insieme il prezzemolo e l'acciuga diliscata e dissalata.

Versali in una bastardella, quindi unisci il tuorlo sminuzzato, l'olio, il succo di limone, quello dell'aglio e il sale.

Batti il tutto fino a che il composto sarà ben emulsionato, quindi versalo sui funghi che avrai disposto a ventaglio sui piatti.