

INSALATA DI PORCINI ALL'ERBA CIPOLLINA

Ingredienti per 6 persone:

- 700 g di funghi porcini sodi,
- 1 cuore di insalata riccia,
- 1 mazzetto di rucola,
- 2 pomodori medi a concassè,
- 1 cucchiaio di erba cipollina,
- sale,
- pepe bianco.

Per condire a freddo:

- 15 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 5 cl di aceto di vino rosso,,
- sale,
- pepe bianco.

Per condire a caldo:

- 5 cl di vino bianco,
- 5 cl di brodo vegetale,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- alcune gocce di olio d'aglio (o olio di tartufo),
- sale,
- pepe bianco.

Pulire per bene i porcini.

Tagliarli a rondelle fini, disporre le fettine sui piatti.

Al centro mettere l'insalata riccia e la rucola lavata, tagliata ed insaporita e sopra ad esse i rimanenti porcini tagliati e la concassè di pomodoro.

Cospargere il tutto di erba cipollina.

Chi desidera condire l'insalata a freddo dovrà mettere nel mixer l'olio e l'aceto con sale e pepe bianco e frullare il tutto.

Per servire l'insalata con il condimento caldo procedere in questo modo: mettere il brodo vegetale e il vino bianco in una casseruola; portare ad ebollizione e lasciare ridurre quasi completamente.

Togliere dal fuoco ed iniziare a montare la salsa incorporando l'olio a filo come si procede normalmente per fare una maionese, aggiungere qualche goccia di olio di aglio o di tartufo, l'erba cipollina, aggiustare di sale e pepe bianco di mulinello.

Condire l'insalata e servire.