
INSALATA DI SPINACI E CHAMPIGNON

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di spinaci novelli
- 150 g di funghi champignon
- 1 cespo insalata lattuga
- cicoria
- 1 limone
- 1 cucchiaio senape
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 2 pizzichi sale

Mondate, lavate e sgocciate molto bene gli spinaci e la lattuga.

Staccate le foglioline degli spinaci, tagliate a listerelle la cicoria.

Raccogliete tutto in un'insalatiera.

Mondate gli champignon, tagliateli a fettine sottili immergendole via via in acqua e limone per evitare che anneriscano.

Sgocciolatele e unitele alle verdure.

In una ciotola emulsionate due pizzichi di sale, quattro cucchiaini d'olio, un cucchiaio di senape e il succo di mezzo limone filtrato al colino.

Versate a filo sull'insalata, mescolate delicatamente e servite.