
INSALATA DI TREVISANA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cespi insalata trevisana
- 300 g di funghi
- 200 g di songino
- 1 mazzetto tarassaco
- alcune gocce succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate separatamente le insalate, sgocciolatele e componete sui piatti individuali un letto di foglie di trevisana. Pulite i funghi, tagliateli a fettine sottili e spruzzateli con qualche goccia di limone. Distribuiteli a ventaglio sopra la trevisana, aggiungete il songino e alcune foglie di tarassaco. In una ciotola emulsionate l'olio con il succo di mezzo limone, sale e pepe. Versate il condimento a filo sull'insalata. Servite subito.