

MISTO VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 carciofi molto teneri
- 1 finocchio
- 150 g di funghi coltivati
- succo di limone
- 1 ciuffo prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite e lavate i carciofi, teneteli in acqua acidulata con un po' di limone.

Pulite anche il finocchio, tagliatelo a listerelle.

Tagliate i funghi a fettine, e fatele marinare nel succo di limone, sale, pepe e olio.

Mettete in un'insalatiera il finocchio, intorno disponete le foglie di carciofo, al centro sistemate i funghi.

Tritate un ciuffo abbondante di prezzemolo, diluitelo con l'olio, salate e pepate.

Versate il condimento sull'insalata e mescolate solo al momento di servirla.