FUNGHETTI MARINATI

Ingredienti:

- 1/2 kg di champignons,
- 1/2 bicchiere d'olio d'oliva,
- succo di 1 limone,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 manciata di prezzemolo tritato,
- 6 filetti d'acciuga,
- 1 cucchiaio di capperi.

Scottare per qualche istante gli champignons affettati in acquia salata e aceto.
A parte preparare una salsetta mescolando l'olio d'oliva, il succo di limone, l'aglio, il prezzemolo, i filetti d'acciuga e i capperi, tutto tritato.
Versare la salsina sui funghi e condire con pepe appena macinato.
Mescolare e lasciare marinare per qualche ora prima di servire.