



Insalata di Fungo

Mantar Salatası



15-20 di funghi
Una penna rossa
3 sottaceti di cetriolo
Due spicchi d'aglio
Un bicchierino di scatolina di piselli
5 cucchiai d'olio vegetale
Un cucchiaino succo di limone
Un cucchiaino di sale

I funghi si buttano nell'acqua limonata bollente dopo aver pulito si bolliscono circa per 8 10 minuti poi si filtrano bene.

Le pepe si coprono bene con il foglio alluminio e si arrossisce sul fuoco basso.

Poi funghi pepe olio e sottaceti si tagliano gli infine e si prendono nella ciotola da miscelare.

Alla sopra si aggiungono piselli olio d'oliva e sale si miscelano poi si mettono nel piatto da servire e si porta al tavolo.

Nota: La quantità di sale si deve regolare secondo della quantità di sale del sottaceto di cetriolo.