



Antipasto ai funghi

[Del 05/04/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 200 g di funghi freschi, 300 g di fagiolini teneri, 1 pomodoro maturo, 1 ciuffo di prezzemolo, 100 g di maionese pronta, sale

Pulite bene i fagiolini e fateli lessare in abbondante acqua salata, sgocciolateli tenendo da parte un poco di acqua di cottura e metteteli in una insalatiera. Unite i funghi ben puliti e affettati sottilmente, quindi il pomodoro tagliato a piccoli dadini. Mandate il prezzemolo privandolo dei gambi, tritatelo finemente, unitelo alla maionese e ammorbidite tutto con due cucchiari di acqua di cottura dei fagiolini. Versate la salsa sopra l'insalata e servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]