



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Antipasto di insalatina e funghi



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **insalatiera, pentola**

Ingredienti

- 1/2 sedano rapa
- 1/2 sedano bianco
- 2 cespi d'insalata belga
- 2 fette di prosciutto cotto alte mezzo centimetro
- 200g di funghi porcini sott'olio
- 1 mela verde
- 2 patate
- maionese
- prezzemolo (facoltativo)
- succo di un limone (facoltativo)

Preparazione Antipasto di insalatina e funghi

Passo 1.

Mondare tutte le verdure, tagliare il sedano rapa a filetti, il sedano bianco a fiammiferi, l'insalata belga a julienne, le patate a julienne, il prosciutto a juliene, i funghi (scolati bene dall'olio) a bastoncini, la mela a bastoncini.

Passo 2.

Mettere in una insalatiera capace tutte le verdure, il prosciutto e le fette di mela.

Passo 3.

Unire alla maionese il succo di limone e versare il tutto sull'insalata e mescolare delicatamente.

Passo 4.

Aggiungere il prezzemolo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)