



Tartare di funghi porcini - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

contorno - funghi

Ingredienti per 4 persone

400 g di porcini crudi piccoli e sodi
prezzemolo q.b.
1 scalogno
insalata mista
100 g parmigiano reggiano
olio extravergine di oliva q. b.
sale e pepe q. b.

Procedimento:

Pulire i funghi dal terriccio come di consueto.

Dopo aver ridotto i porcini a dadi piccoli, condite con lo scalogno e prezzemolo tritato, regolate di sale e di pepe e finite con del buon olio.

Servite la tartare su di un letto di insalata precedentemente condita, guarnite con scaglie di parmigiano reggiano.

A piacere: decorate il piatto con un pesto di prezzemolo e scalogno, ottenuto frullando insieme questi due ingredienti

