



I funghi champignon marinati sono un gustoso e leggero antipasto, Una ricetta semplicissima a dire il vero, ha però il suo gusto e carattere. Ideali per un contorno fresco, per tutti i giorni.

Ingredienti

300 grammi di funghi champignon
succo di limone
un ciuffo di prezzemolo
uno spicchio di aglio
sale
pepe

preparazione:

Preparate la salsina sbattendo in una ciotola il succo del limone, l'olio, il sale e il pepe. Unitevi il prezzemolo e l'aglio tritati finemente.

Pulite i funghi, lavateli velocemente in acqua fredda e fateli sgocciolare. Affettateli sottilmente e disponeteli in un vassoio. Irrorateli con la salsina e lasciateli macerare almeno per un'ora (anche in frigo se preferite).

consiglio:

Ne caso l'aglio non fosse di vostro gradimento tritato, mettetelo a fettine più grosse, in modo da poterlo eliminare prima di servire i funghi