



INSALATA, ERBETTE, MELOGRANO, FUNGHI E GAMBERI ROSSI

Ingredienti

Melograno
Ravanelli
Scarola
Rughetta
Champignon bianchi e marrone
Porcini
Cardoncelli
Limoni
Nocciole
Olio
Pepe bianco
Aceto
400 gr.di parmigiano reggiano
20 gamberi rossi o violette freschissimi

Procedimento

Selezionare le foglie di insalata e lavarle.
Pulire i funghi, eliminare il gambo e affettarli sottilmente per il carpaccio.

Formare delle cialde con il parmigiano per contenere l'insalata con il carpaccio di funghi.