



## ANTIPASTI E INTERMEZZI

### Macedonia di funghi

#### INGREDIENTI:

800 g di funghi sott'olio misti.

Prezzemolo.

Erba cipollina.

Cerfoglio.

Maggiorana.

Timo serpillio.

Aneto.

Dragoncello.

Rucola.

Olio extravergine d'oliva.

Il succo di 1 limone.

4 cm di radice di zenzero fresco.

1 spicchio d'aglio.

10 gocce di tabasco.

Pepe nero macinato al momento.

Sale.

#### PREPARAZIONE

Scolate i funghi dall'olio di conservazione e conditeli con olio fresco, il limone, il succo dello zenzero e dell'aglio ottenuto passandoli nello schiaccia aglio, il pepe, l'erba cipollina sforbiciata e le altre erbe tritate. Aggiustate eventualmente di sale.