

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RICETTE: Carpaccio di verdure e funghi

INGREDIENTI / QUANTITÀ

300 g di verdure (cetrioli, zucchine, finocchi, coste di sedano), 100 g di porcini giovani, 3 o 4 cucchiaini di succo di limone, 1 cucchiaino di aceto balsamico (a piacere), 1/2 cucchiaino di sale, pepe macinato fresco, 3 o 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 100 g di Parmigiano, qualche foglia di basilico, prezzemolo tritato

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Tagliare le verdure a rondelle sottilissime e disporre sui piatti di portata, affettare in modo ugualmente sottile i funghi e stenderli sopra le verdure. Mescolare bene il succo di limone, l'aceto, il sale, il pepe e l'olio e spargere la salsa così ottenuta sulle verdure e i funghi lasciandoli riposare coperte per circa ½ ora. Tagliare il Parmigiano a scagliette e aggiungerlo prima di servire insieme a basilico e prezzemolo.