



## RICETTA: INSALATA DI FUNGHI CHAMPIGNON E FRUTTI DI BOSCO



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 15 min.

Piatto vegetariano

### Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di insalatina (radicchio o valerianella o rucola)
- 50 g di funghi champignon freschi e sodi
- 150 g di fragole
- 50 g di mirtilli neri
- 50 g di ribes
- 50 g di more
- 50 g di lamponi
- il succo di 1/2 limone
- 1 arancia bionda (o 1 pompelmo)
- 4 cucchiai d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 cucchiaino di grappa
- sale
- pepe

### Preparazione:



Sbuccia al vivo l'arancia (1), privala dei semi e tagliala a cubetti (2).  
Monda i frutti di bosco, lavalì e sgocciolali. Pela i funghi (3), elimina la base e i residui terrosi e sciacquali bene.



Taglia i funghi a fettine sottili (4), uniscili all'arancia, quindi aggiungi i frutti di bosco (5).  
Prepara un'emulsione con l'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE, il succo del limone, la grappa, un pizzico di sale e un po' di pepe (6) e utilizzala per condire, mescola delicatamente e servi su un letto di insalatina.

### Olio consigliato:



Fragrante