

Le insalate, un piatto salutare e versatile che accorda onnivori, vegetariani, vegani e, più in generale, persone che seguono diversi regimi alimentari. La loro preparazione permette di dare libero sfogo alla fantasia e alla creatività in cucina, giocando con i colori e mescolando insieme diversi ingredienti. Una possibilità, tra le tante, è l'insalata di porcini crudi, (chiamati dagli antichi Egizi il "cibo degli dei"), ottima come antipasto, si rivela un contorno semplice sfizioso o un piatto unico ideale anche a cena. L'insalata di porcini crudi è probabilmente il modo migliore per gustare questi squisiti funghi, ad una precisa condizione: i porcini devono essere ben sodi e accompagnati da un fragrante olio di olivastro da alcune scaglie di parmigiano e dal succo di un limone, una spolverata di sale e pepe completeranno la nostra ricetta. Perfetta per una cena in compagnia dell'ultimo minuto, quasi lussuosa visto l'ingrediente principale che a differenza del nome poco edificante datogli dai Romani, è apprezzato ed esaltato in moltissime preparazioni della cucina italiana.

{igallery id="16" cid="24" pid="1" type="classic" children="1" showmenu="1" tags="" limit="0"}