

Crostini con champignon



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Pela delicatamente i funghi, toglila terra e lavalila con cura. Taglialila a fettine e tritalila grossolanamente; mettilila in una bacinella e condiscilila subito con succo di limone, olio, sale e pepe. Taglialila la baguette a fette e tostalila per qualche minuto nel forno sotto il grill.

Tritila finemente il prezzemolo e l'erba cipollina, tritalila l'aglio e uniscilila il tutto ai funghi. Lascialila riposare 1/2 ora in frigo poi servilila la salsa spalmatalila sulle fette di baguette.

Ingredienti per 4 persone

- **Per i crostini:**
- 1 baguette
- 8 funghi champignon
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 limone
- 3 cucchiaini di olio EV

- 5 fili d'erba cipollina
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale e pepe