

Antipasto di carciofi

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

200 g funghi champignon
6 cuori di carciofo
100 g maionese
1 limone
600 g carote
150 g riso
prezzemolo
olio d'oliva
2 cucchiaini pomodoro
sale

Preparazione

Cuocere i cuori di carciofo a spicchi in poca acqua salata. Saltare i funghi tagliati a fettine in poco olio, a cottura ultimata bagnare con il succo di limone. Mescolare i carciofi e i funghi al pomodoro. In un piattino fare uno strato di carote tagliate a bastoncini, uno di riso lessato e coprire con l'insalata di carciofi e funghi. Decorare con il prezzemolo e la maionese.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>