

Antipasto prataiolo

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 uova
2 pomodori piccoli
10 foglie insalata lattuga
4 cucchiari maionese
sale
10 funghi sott'olio

Preparazione

Rassodate le uova e, appena fredde, sbucciatele. Tagliate a metà i pomodori, asportate la polpa centrale e lasciateli scolare capovolti. Tagliate a listarelle sottilissime la lattuga e disponetela su un piatto da portata. Appoggiatevi le uova sode in piedi e coprite ciascun uovo con una calottina di pomodoro. Distribuite poi i funghi e decorate con la maionese.

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

<http://www.ricetteitalia.org>