



### INSALATA CALDA DI CHAMPIGNONS CON NOCCIOLE E SCAGLIE DI FORMAGGIO

Scalda il forno a 200° e tosta le nocciole per qualche minuto. Oppure passale in un padellino antiaderente facendo attenzione che non brucino. Pestale con un mortaio, non ridurle in polvere però.

In una ciotola unisci lo scalogno tritato, l'aceto, sale e pepe e lascia riposare per 5 minuti così che l'aceto cuocia un po' lo scalogno. Poi aggiungi anche l'olio.

Scalda una padella a fuoco alto, aggiungi un po' di olio e metà del burro e butta metà degli champignons, metà del timo e condisci con il pepe (niente sale!!). Gira per circa 5 minuti.

Poi togli dal fuoco e metti gli champignons in un piatto a parte e ripeti con i restanti. Quando sono quasi cotti, aggiungi i primi e continua per altri 2 minuti. Metti l'insalata in un grande piatto da portata, condisci con il trito di erbe e metti sopra i funghi caldi.

Metti 3/4 della vinaigrette nella pentola calda e scaldala, condisci con sale e pepe di mulinello. Condisci l'insalata. Aggiusta il condimento.

Con un pela patate o con l'affetta tartufi fai delle scaglie di formaggio e mettile sopra a tutto. Alla fine spargi le nocciole. Buon appetito!!!

Nota. Per il pecorino, ottimo sarebbe il formaggio di Fossa, o il Pecorino Romano comunque un formaggio un po' pungente e stagionato.

#### *Ingredienti:*

*100gr di nocciole pelate  
2 cucchiaini di scalogno tritato  
3 cucchiaini di aceto bianco  
9 cucchiaini di olio di oliva  
300gr di champignons lavati e tagliati in 4  
2 cucchiaini di burro  
200gr di insalata (quella che più vi piace, con l'aggiunta di un po' di rucola)  
3 cucchiaini di erbe fresche tritate come erba cipollina e dragoncello  
qualche rametto di timo fresco  
50gr di pecorino*

