

## INSALATA SENESE

L'Autunno è anche il tempo dei funghi, molti li sanno cucinare, ma tutti possono farli in insalata come per l'**INSALATA SENESE**.

**Ingredienti per quattro persone:** - 4 fette di pane toscano dello spessore di circa un dito, gr 150 di pecorino toscano abbastanza fresco, 2 funghi porcini, il succo di mezzo limone, olio di oliva extra vergine (se possibile toscano), uno spicchio d'aglio, un ciuffo di dragoncello, sale, pepe .

**Procedimento:** - Ungete di olio le fette di pane, poi strofinatele con lo spicchio d'aglio sbucciato e tagliatelo poi a bastoncini. Mettetele su una padella antiaderente unta di olio e fatele tostare a fuoco allegro per qualche minuto. Trasferirle poi su una insalatiera, spolverizzandole di pepe. Mondate i funghi raschiandoli con un coltellino e strofinandoli con un panno umido. Poi tagliarli a listarelle sottili oppure a lamelle (se avete l'apposito utensile). Private il formaggio della crosta e riducete anche questo a bastoncini molto piccoli o a lamelle. Mettete i due ingredienti in una terrina conditeli con olio (a piacere) e con succo di limone, sale e pepe . Cospargeteli con il dragoncello prima lavato e tritato, mescolate e aggiungeteli al pane, nell'insalatiera.

Rimestate il tutto delicatamente servendo subito.