

## **Coppe Di Bosco**

**Categoria : Antipasto -**

**Pubblicato da [Giuseppe Vivo](#) in 25/7/2011**

### **Coppe Di Bosco - Ingredienti per 4 persone**



Coppe Di Bosco

#### **Ingredienti per 4 persone:**

400 G = Funghi Porcini

100 G = Formaggio Emmenthal

2 = Carote

2 Cuori = Sedano Bianco

3 = Mandaranci

= Sale

= Pepe

1/2 Bicchiere = Panna

1 Tazza = Maionese

Pulite accuratamente i funghi e tagliateli a lamelle.

Tagliate a listarelle il formaggio, le carote e il sedano.

Togliete ai mandaranci la pellicina e i semi, aggiungeteli agli altri ingredienti, salate e pepate.

Montate la panna e incorporatela delicatamente alla maionese per non smontarla.

Condite con questa salsa tutti gli ingredienti, distribuite il composto nelle coppe individuali e servite.