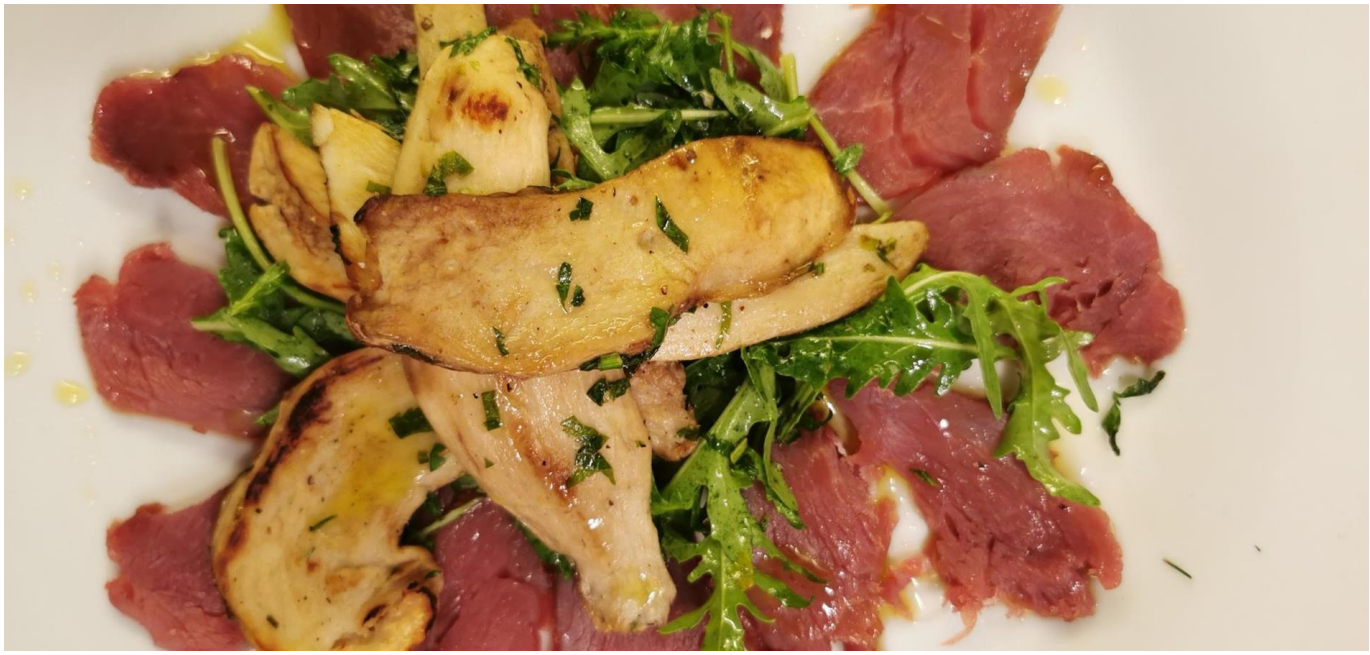


CARPACCIO CON PORCINI

Sano antipasto alpino-mediterraneo

20 Min
Preparazione

10 Min
Cottura

Ingredienti

Per 4 persone

350 g di filetto di manzo
200 g di rucola
Succo di 1 limone
Olio d'oliva
Sale e pepe
2 funghi porcini (opzionale)
Prezzemolo

Una ricetta di: Associazione turistica Parcines

Preparazione

Rifilare (pulire) la carne e tagliarla a fette sottili. Posizionare tra due fogli di pellicola trasparente e sbattere delicatamente con un batticarne fino a quando non diventa leggermente più sottile. Disporre le fette su un piatto e coprirle con la rucola.
Pulire ed affettare i funghi porcini e friggerli in una padella con un po' d'olio d'oliva. Condire con sale e pepe, aggiungere il prezzemolo tritato e lasciar raffreddare leggermente.
Condire il carpaccio con sale, pepe, succo di limone ed olio d'oliva e coprire con i funghi porcini.

CONSIGLIO: al posto dei funghi porcini, il carpaccio può anche essere condito con sottili scaglie di parmigiano