



CARPACCIO



Classico antipasto freddo, che può essere arricchito con scaglie di prezioso tartufo. Una variante prevede l'utilizzo di funghi crudi tagliati a fettine, conditi in precedenza con olio, pepe e limone.

Preparazione:

Adagiate il controfiletto, tagliato a fette sottili, in un piatto. Condite la carne con olio, limone, sale e pepe. Ricoprite di Gran Moravia e tartufo, entrambi a scaglie sottili. Lasciate riposare qualche minuto e servite.

Ingredienti

400 g di controfiletto di manzo
200 grammi di Gran Moravia a scaglie
tartufo (facoltativo)

4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
una spruzzata di limone
sale, pepe



ANTIPASTI



CARNE



10' PREPARAZIONE



0' COTTURA



DIFFICOLTÀ: BASSA