CARPACCIO DI BRESAOLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di bresaola,
- 100 g di grana,
- 100 g di funghi champignon,
- 1 cucchiaino di senape,
- limone,
- olio,
- sale,
- pepe.

Mettere la bresaola tagliata finemente su un piatto da portata, distribuirvi sopra il grana tagliato a scaglie e i funghi puliti e tagliati a lamelle.
Emulsionare l'olio con il succo di limone, la senape, il sale e il pepe, versare questa salsa sulla bresaola e servire.