

CARPACCIO DI BRESAOLA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di bresaola tagliata sottilissima
- 100 g di formaggio grana
- 1 fungo porcino
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- limone
- senape

Disporre la bresaola sul piatto da portata.

Tagliare a lamelle il grana e distribuirlo sulla bresaola.

Pulire il fungo e affettare con l'affettatartufi la cappella sulla bresaola.

Preparare una vinaigrette mescolando olio, sale, pepe, succo di limone e senape.

Condire con la vinaigrette il carpaccio e servire.