CARPACCIO ALLA TOSCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di carne di bue a fettine sottili come prosciutto affettato,
- succo di 2 limoni,
- sale,
- pepe,
- 1 fungo porcino medio,
- 50 gr di formaggio grana,
- prezzemolo tritato.

Per realizzare questo freschissimo e raffinato piatto, è necessario che la carne sia affettata molto sottile, come se fosse prosciutto; quindi, se volete un consiglio, fatevela tagliare dal vostro macellaio.
Disponete le fettine di carne sul piatto di portata e cospargetele di succo di limone battuto in una tazzina con sale e pepe.
Dopo mezz'ora, quando la carne avrà assorbito il sughetto, tagliate sopra la carne un porcino crudo ben pulito, unite dei pezzetti o lamelle di grana e ciuffetti di prezzemolo tritato.
Servite subito.