CARPACCIO AL FORMAGGIO FILANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fesa di vitello,
- 60 g di grana,
- 1 bustina di preparato in polvere per arrosti,
- olio,
- 1 limone,
- pepe.

Disporre la carne a fettine molto sottili su un piatto da portata resistente al calore.

Distribuirvi sopra gli aromi e un po' di pepe.

Sbattere il succo di limone con 3 cucchiari di olio e versarlo sulla carne.

Distribuirvi il grana a lamelle, porre il piatto sotto il grill e cuocere per 3' in modo che il formaggio si fonda.