

Carpaccio di sorana con lamelle di funghi e scaglie di grana

ingredienti:

400 gr di carne cruda (filetto o fesa magrissima)

200 gr di champignon

1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva

Il succo di un limone

Il succo di uno spicchio d'aglio

Parmigiano

Sale e pepe



Preparazione

Tagliare a fettine sottili la carne, che dev'essere di prima qualità. Disporla sul piatto. Battere bene insieme in una scodella l'olio, il succo di limone, il succo d'aglio, sale e pepe. Irrorare la carne con la vinaigrette ottenuta e, immediatamente dopo, coprirlo con lamelle sottilissime di funghi e scaglie di parmigiano e servire.

Vino consigliato: Sauvignon blanc