

CARPACCIO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g carne per carpaccio
- 50g insalata di misticanza
- 150g Porcini Affettati per Carpaccio in Olio d'Oлива
- 50g parmigiano a scaglie
- q.b. rucola
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"

PROCEDIMENTO

- In un piatto porre al centro la misticanza e adagiarvi sopra le fette di carne guarnendole con il parmigiano a scaglie, la rucola e i porcini affettati.
- Terminare il piatto con olio extravergine d'oliva e crema di aceto classica prima di servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Affettati per
Carpaccio in Olio
d'Aceto Balsamico di Modena Igp



Olio Extra Vergine di
Oliva



Crema di Aceto
Classica con
"Aceto
Balsamico di Modena
Igp"