

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'Oлива**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



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