

SECONDI PIATTI

# Carpaccio di prosciutto e funghi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



## INGREDIENTI

250 g di prosciutto crudo  
100 g di sedano  
100 g di funghi freschi coltivati  
60 g di yogurt  
1/2 cucchiaino di senape  
20 g di pistacchi o pinoli  
rucola a piacere  
poco sale.

## PREPARAZIONE



**2** Mettere a bagno in acqua fredda salata il sedano e lasciarlo a riposare per 10 minuti circa.



**3** Mescolare bene lo yogurt con la senape.



4 Tagliare a fettine sottili i funghi precedentemente ben puliti.



5 Per i pistacchi: sbucciarli e metterli in acqua per togliere la pellicina che li ricopre. Oppure tostare leggermente i pinoli per renderli croccantini.



6 Mescolare in una terrina la rucola con i funghi, i pinoli ed il sedano tolto dall'acqua e tagliato a pezzetti.



7 Adagiare il prosciutto in un piatto da portata e mettere sopra le verdure.



8 Versare la salsa di yogurt e senape sulle verdure.



9 Servire senza mescolare.



NOTE

Ingredienti per 4 persone. Ricetta presa da internet sito "bigfood.it"