

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di verdure e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

300 g di verdure (cetrioli
zucchine
finocchi
coste di sedano)
100 g di porcini giovani
3 o 4 cucchiaini di succo di limone
1 cucchiaino di aceto balsamico (a piacere)
1/2 cucchiaino di sale
pepe macinato fresco
3 o 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
100 g di Parmigiano
qualche foglia di basilico
prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

1 Tagliare le verdure a rondelle sottilissime e disporre sui piatti di portata, affettare in

modo ugualmente sottile i funghi e stenderli sopra le verdure.

Mescolare bene il succo di limone, l'aceto, il sale, il pepe e l'olio e spargere la salsa così ottenuta sulle verdure e i funghi lasciandoli riposare coperte per circa ½ ora.

Tagliare i Parmigiano a scagliette e aggiungerlo prima di servire insieme a basilico e prezzemolo.