

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.