

SECONDI PIATTI

Carpaccio di vitello con salsa di senape

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FILETTO DI VITELLO 400 gr
PARMIGIANO REGGIANO a scaglie - 50 gr
SENAPE
SALE
PEPE NERO
ACETO DI CHAMPAGNE

Preparazione

1 Per la salsa di senape: frullare la senape con olio, sale, pepe e aceto di champagne e fare una salsa.

Congelare il filetto e tagliarlo a fette sottili, disporle sul piatto e coprire con la salsa e le scaglie di parmigiano.