

SECONDI PIATTI

Carpaccio di vitello con salsa di senape

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.