

## Carpaccio al grana



**Ingredienti** per 4 persone: 500 gr. di carne Naturale morbida di Barbina a km" zero" affettata sottile; 150gr. di insalatina tenera; 150 gr di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse ( in negozio ampia scelta); sedano o funghi freschi ( meglio se ovuli); 5 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine; qualche rametto di erba cipollina; sale e pepe.

**Salsa:** crema d'aglio ( che trovate in negozio) mescolata con maionese allo yogurt.

### Procedimento:

- Mondate, lavate e asciugate l'insalata e ponetela in una terrina.
- A parte preparate la maionese mescolandola con un po' di crema all'aglio.
- Condite l'insalata con un po' di limone e olio e distribuitela nei piatti
- Disponete in ogni piatto l'insalata e sopra le fettine di carpaccio, il parmigiano a scaglie, l'erba cipollina tagliuzzata, il sedano o gli ovuli freschi tagliati sottili e un'abbondante macinata di pepe.
- Irrorate il carpaccio con la salsa che avete preparato prima.

*E ..Buon Appetito*

Ps: il carpaccio deve il suo nome al grande chef Giuseppe Cipriani che così lo denominò in onore al pittore veneziano Carpaccio, che prediligeva i colori rosso(carne) e bianco( salsa o grana).