



Carpaccio estivo particolare



Ingredienti per 4 persone

320 g	Fettine di manzo tagliate per carpaccio
40 g	Stracchino
40 g	Parmigiano Reggiano a scaglie
100 g	Yogurt magro
n° 2	Cucchiaini senape forte
n° 1	Limone
q.b.	Ruola
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Stendere le fette di carne su un piatto da portata e irrorarle col succo del limone.
2. Far macerare per 15 minuti.
3. Distribuire su tutta la carne il Parmigiano Reggiano a scaglie, lo stracchino a pezzetti e la ruola spezzettata.
4. Mescolare lo yogurt con la senape, sale e pepe e versare sulla carne.
5. Tenere in frigo per mezz'ora prima di servire.

Lo stracchino può essere sostituito con Philadelphia o altro formaggio spalmabile.