

# Carpaccio Alla Toscana

Per realizzare questo freschissimo e raffinato piatto, ? necessario che la carne sia affettata molto sottile, come se fosse prosciutto; quindi, se volete un consiglio, fatevela tagliare dal vostro macellaio. Disponete le fettine di carne sul piatto di portata e cospargetele di succo di limone battuto in una tazzina con sale e pepe. Dopo mezz'ora, quando la carne avr? assorbito il sughetto, tagliate sopra la carne un porcino crudo ben pulito, unite dei pezzetti o lamelle di grana e ciuffetti di prezzemolo tritato. Servite subito.

## Ingredienti

600 G Carne Di Bue A Fettine Sottili  
2 Limoni (succo)  
Sale  
Pepe  
1 Fungo Porcino Medio  
50 G Formaggio Grana  
Prezzemolo Tritato

## Note

Luogo: Toscana.