Carpaccio di bresaola

scritto da Mirko Achermann | 11 Agosto 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 300 gr di bresaola di cavallo tagliata a tette non troppo sottili
- 150 gr di quartirolo (oppure di Parmigiano)
- 2 carote medie
- 2 zucchine
- 1 cipollotto
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Succo di limone
- Sale
- Pepe in grani

Preparazione:

Raschiate le carote, spuntate le zucchine e tagliatele entrambe a fammitero con i apposito attrezzo.

Pulite e affettate sottile il cipollotto.

Condite le verdure in un'insalatiera con l'olio, una presa di sale qualche grano di pepe pestato.

Se non avete l'attrezzo per tagliare le verdure a fiammifero, riducetele in quarti, quindi affettatele più sottili possibile.

Disponete la bresaola su un piatto da portata e irroratela con succo di limone.

Distribuitevi sopra il quartirolo (oppure il Parmigiano) sbriciolato grossolanamente e le verdure preparate.Servite in tavola.