

Carpaccio di funghi porcini con Parmigiano

scritto da Mirko Achermann | 26 Dicembre 2021

Per 4 persone

Ingredienti:

- 200 gr funghi porcini
- 50 gr Parmigiano
- erba cipollina
- 1 cucchiaio succo di limone
- 4 cucchiaini (40 ml) olio di oliva
- pepe e sale fino

Preparazione:

1. Pulire i funghi:

Raschiate dolcemente il gambo dei funghi con un coltellino affilato, per eliminare le tracce di terra.

Scegliete un coltellino a lama liscia, in modo che non segni i funghi.

Passate i funghi con carta da cucina inumidita.

Tagliateli a lamelle sottili in senso verticale con un coltello a lama liscia.

2. Gli altri ingredienti:

- Tagliate il parmigiano a scaglie sottili (usate il pelapatate o apposito strumento)

Versate un pizzico di sale in una ciotolina.

Aggiungete il succo di limone.

Sbattere 1 minuto con una forchetta o una piccola frusta finché il sale non si scioglie completamente.

Incorporate l'olio sempre sbattendo (dovete ottenere una salsa gonfia e omogenea).

- Pulite i fili d'erba cipollina con carta da cucina inumidita.

Tagliatela a pezzettini con le forbici e raccogliete la in un piattino

3. Completare la preparazione:

- Disporre i funghi in un piatto da portata.
- Aggiungere le scaglie di parmigiano.
- Irrorate il carpaccio di porcini con il condimento preparato.
- Spolverizzatelo con l'erba cipollina
- Insaporite con una macinata di pepe

Servite subito