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 cucchiai (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