

einfachfein.

CARPACCIO

400 g Rindsfilet
Olivenöl
Zitronensaft
Fleur de Sel, Pfeffer
Parmesan

Filet in hauchdünne Scheiben schneiden, flach klopfen. Mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Parmesan darüberhobeln.

Tipp: Weisse Trüffel fein darüberhobeln.

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA

400 g Steinpilze,
in ca. 5 mm dicken Scheiben
Olivenöl
Zitronensaft
glattblättrige Petersilie
Fleur de Sel, Pfeffer

Pilze mit Öl bestreichen, in einer Grillpfanne portionenweise beidseitig je ca. 3 Min. grillieren. Mit Zitronensaft, Öl, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

Aostatal, Piemont, Ligurien