

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