

s!mple.bon.

CARPACCIO

400 g de filet de bœuf
huile d'olive
jus de citron
fleur de sel, poivre
parmesan

Couper le filet en tranches ultraminces, aplatir. Assaisonner avec huile, jus de citron, sel et poivre. Parsemer de copeaux de parmesan.

Suggestion: émincer de la truffe blanche par-dessus avec une râpe à truffes.

FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA

400 g de bolets, en tranches
d'env. 5 mm d'épaisseur
huile d'olive
jus de citron
persil plat
fleur de sel, poivre

Badigeonner d'huile les bolets, faire griller par portions dans une poêle-gril env. 3 min sur chaque face. Assaisonner avec jus de citron, huile, persil, sel et poivre.

Val d'Aoste, Piémont, Ligurie