

SECONDI DI CARNE

Carpaccio di filetto

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

25 min

■ Ingredienti per 6 persone

Filetto di manzo a fette sottilissime	300 g
Radicchio di Treviso	2 cespi
Formaggio grana in scaglette	80 g
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Aceto balsamico	1 cucchiaino
Succo di limone	3 cucchiiai
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1** Pulire il radicchio, lavarlo, tagliarlo a listerelle; spennellare un foglio di carta metallizzata con olio, avvolgervi la parte bianca del radicchio, con i cuoricini leggermente salati e pepati, far cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 10-12 minuti; togliere dal forno, far raffreddare e tagliare a pezzetti.
- 2** Mettere in una ciotola l'aceto balsamico, il succo di limone, l'olio, un pizzico di sale e pepe e batterli leggermente con una forchetta.
- 3** Disporre le fette di carne sui piatti, spennellarle con un poco di salsa preparata, adagiarvi sopra la parte bianca del radicchio cotto al forno, le foglie rosse condite con un poco di salsa e distribuirvi le scaglette di formaggio grana.