

CARPACCIO AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di magatello di manzo affettato sottilmente,
- 300 g di champignons,
- 100 g di grana,
- olio,
- sale,
- pepe.

Ungere di olio una teglia da forno ed adagiarvi le fettine di carne.

Pulire i funghi, tagliarli a lamelle sottili, distribuirli sulla carne, salare, pepare, irrorare con poco olio e ricoprire con il grana a scaglie.

Mettere in forno caldo per 5 minuti e servire.