

BRUSCHETTA CON CARPACCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 300 g di carpaccio di manzo
- 100 g di rughetta
- alcune scaglie di formaggio parmigiano
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 limone spremuto
- sale
- pepe

Emulsionate per bene il succo di limone, l'olio, il sale e il pepe e bruscate il pane.

Mettete su ogni fetta un po' di carpaccio, delle scaglie di parmigiano e un cucchiaino di salsina: servite subito.