

Carpaccio di bresaola con mais e funghi

Il **carpaccio di bresaola con mais e funghi** è un secondo piatto leggero, veloce da preparare, ma molto saporito. Si adatta bene a una calda giornata estiva, ma si può gustare tutto l'anno, anche come pranzo al lavoro.

Il **carpaccio di bresaola con mais e funghi** si conserva ottimamente in frigorifero per poter essere mangiato anche il giorno dopo. Lasciarlo però almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di consumarlo.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **330Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**



INGREDIENTI

- 100 g di funghi champignon
- 2 coste di sedano
- 140 g di mais in scatola
- 200 g di bresaola
- 4 olive nere
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- 1 limone
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette, sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente ed affettarli.
- Lavare il sedano e affettarlo.
- Scolare il mais dal proprio liquido di governo.
- Snocciolare le olive e tagliarle a pezzettini.
- Mettere tutte le verdure in una ciotola e condirle con metà olio e un pizzico di sale.
- Mettere il restante olio in una ciotolina, unire qualche goccia di succo di limone e miscelare.
- Stendere la bresaola in due piatti da portata, spennellarla con l'olio preparato e cospargere con una macinata di pepe.
- Disporre l'insalatina e servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.