

IN MEZZ'ORA

Per 4 persone • Facile • Preparazione 20 min.

Millefoglie di formaggio e manzo

- pelapatate ad archetto + coltello + ciotola
- 12 fette di carne salada o di bresaola
- 250 g di formaggio, tipo Emmentaler
- 8 piccole zucchine novelle
- 8 champignon
- 100 g di maionese pronta
- 2 cucchiaini di senape aromatica
- 125 g di yogurt
- il succo di 1 limone
- 10 steli di erba cipollina
- sale e pepe



1 Fai la salsa. Lava e taglia con le forbici 5 steli di erba cipollina. Disponili in una ciotola con il succo di 1/2 limone, la maionese, la senape, lo yogurt. Mescola fino a ottenere una salsa omogenea. Profumala con una macinata di pepe. Spunta le zucchine, lavale e tagliale a lamelle sottili, nel senso della lunghezza, con il pelapatate ad archetto.



2 Prepara gli altri ingredienti. Elimina la base terrosa degli champignon, lavali velocemente sotto acqua fredda, asciugali e affettali molto sottili. Irrora i funghi con il succo di limone rimasto. Taglia molto finemente con un coltello affilato il **formaggio** o riducilo a lamelle con il pelapatate.



3 Fai gli strati e servi. Disponi 1 fetta di manzo su ogni piatto individuale. Coprila con 2-3 fettine di zuccina e 1 fungo a lamelle. Regola di sale e pepe le verdure, condiscile con 1 cucchiaino di salsa e aggiungi 2-3 fettine di formaggio. Continua a disporre a strati manzo, zucchine, funghi e formaggio fino a esaurire gli ingredienti. Spolverizza con l'erba cipollina rimasta, insaporisci con il pepe e servi.



formaggio

Se hai poco tempo, puoi usare per questa ricetta 2 confezioni di Carpaccio Leerdammer (125 g a 1.95 €) già tagliato a lamelle sottilissime. Per separare più agevolmente le fettine, estrai le confezioni dal frigorifero 10 minuti prima di usarle.

Ritaglio Stampa

Testata: **CUCINA NO PROBLEM (Segue)**

Periodicità: mensile

Data: giugno 2007

Circulation: 128.861 copie – Readership: 950.000 lettori

Soggetto: Carpaccio Leerdammer

