

Carpaccio di lingua con vinaigrette ai porri



Per 4 persone

80 g di porri
1 cucchiaio di aceto
2 ½ cucchiari di olio
sale, pepe
4 fette grandi di pane bigio o semibianco
20 g di senape
120 g di lingua di manzo bollita, a fette
25 g di Sbrinz

Tritare finemente lo scalogno, mescolare con olio e aceto e insaporire con sale e pepe. Spalmare le fette di pane con la senape e coprire con la lingua a fette. Cospargere di vinaigrette.

Con il pelaverdure tagliare dei riccioli di formaggio e decorare il pane.