



LA MODENESE
ACETO BALSAMICO DI MODENA

Carpaccio di Filetto all'Aceto Balsamico

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 25 minuti

Tempo di marinatura: 35 minuti

Ingredienti:

- gr 400 di filetto di manzo,
- 2 cucchiaini di Aceto Balsamico tradizionale La Modenese
- gr 60 di parmigiano reggiano in scaglie
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- 2 rametti di rosmarino
- 3 foglie di salvia
- Un rametto di timo
- Una foglia di alloro
- Uno spicchio d'aglio
- Mezzo cucchiaino di pepe nero in grani
- sale

Come si prepara:

Tagliare il filetto a fette sottilissime, quasi trasparenti e disporle sui piatti.

In un padellino con l'olio mettere l'aglio tagliato a metà, i grani di pepe schiacciati e tutti gli altri odori.

Accendere e scaldare per due minuti a fuoco moderato, versare il vino, lasciare evaporare e unire l'**Aceto Balsamico tradizionale La Modenese**.

Mescolare il tutto per un minuto e spegnere. Passare al colino e raccogliere la salsa in una ciotola. Salare leggermente e distribuirlo sulle fettine di manzo. Lasciare marinare per venti minuti in luogo fresco.

Servire con scaglie di parmigiano.