
Carne salada con finferli al naturale, castelmagno e rucola

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Al ritorno dalle vacanze usare i prodotti locali acquistati al mare o ai monti è un'abitudine diffusa. Dal blog La piccola casa

Ormai è passato più di un mese dalle vacanze in Alto Adige, posti bellissimi, montagne e natura, tantissimo verde: una vacanza dedicata a un sano relax per la mente e per il corpo. Logicamente siamo tornati con un sacchettone di prodotti locali, soprattutto salumi, ma anche erbe e tisane, e un po' di finferli confidati al naturale. Così ho pensato di usarli per condire un po' di carne salada che avevo appena comprata, la trovo gustosa e saporita, diversa dalla breasola, ho quindi pensato a questo antipasto / secondo aggiungendo anche un po' di castelmagno a scaglie (se conoscete un formaggio locale tipico fatemelo sapere), una sorta di raspadura, e per dare un po' di colore e anche un po' di freschezza della rucola tritata. La ricetta utilizzando prodotti già pronti logicamente si prepara in un istante, e nel caso non trovaste i finferli si possono usare dei porcini sott'olio anche se il gusto è un po' diverso

Ecco quindi la ricetta velocissima e semplice per preparare questo delizioso antipasto:

Ingredienti per quattro persone

300 grammi di carne salada tagliata a carpaccio

200 grammi di funghi finferli al naturale

150 grammi di pecorino

un mazzetto di castelmagno

olio extra vergine di oliva

sale

In un piatto grande da portate stendere le fette di carne salada, con un coltello "raspare" il formaggio castelmagno ottenendo tante scaglie e farle cadere sulle fette di carne salada, sistemare i funghi finferli al naturale, dopo averli scolati, sulla carne salada e sul pecorino creando delle piccole montagnette, condire con poco olio extra vergine e poco sale, quindi spolverare con la rucola tritata.