

## CARNE FREDDA

Serve carne di manzo tagliata molto sottile ( 1 tacca più grossa del carpaccio).

Cucinarla sulla bistecchiera (qualche minuto per lato).

Metterla in un contenitore alto e disporre la carne a strati. Fra uno strato e l'altro aggiungere:

- Olio
- Limone
- Sale
- Origano
- Aglio
- Foglie di menta fresca
- Foglie di basilico

Nota. E' consigliabile preparare la carne il giorno prima.

Volendo si conserva bene in congelatore.