

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Carpaccio di bresaola rucola e parmigiano

Ingredienti:

200 gr di bresaola
12 gr di succo di limone
70 gr di rucola
parmigiano reggiano a scaglie
sale
4 cucchiaini di olio d'oliva

**Preparazione:**

Iniziamo a preparare il carpaccio di bresaola: versate in una ciotola l'olio, il succo di mezzo limone, il sale e sbattete il tutto con una forchetta sistemata le fette di bresaola su un piatto, distribuite l'emulsione di olio sulle fette. Lavate e asciugate la rucola, spezzettatela con le mani e disponetela al centro del piatto. Completate con scaglie di parmigiano e con un filo di olio.

Assieme al carpaccio di bresaola una cascata di carote:

Carote saltate in padella

Ingredienti:

8 carote
burro q b
erbette a piacere
sale qb

Preparazione:

Anzitutto lavate le carote e rimuovete la buccia con un coltello o un pelaverdura. Quando le avrete pulite tutte tagliatele a rondelline regolari cercando di dare lo stesso spessore, fate attenzione in questa fase perché se tagliate le carote sottili perdono di consistenza e rischierete di bruciarle. Quando le avrete tagliate tutte fate scaldare una bella noce di burro in padella. Potete aggiungere anche del rosmarino che aromatizza il burro e di conseguenza le carote. Quando il burro è sciolto tuffate le carote per 10 minuti circa. Una volta cotte spegnere la fiamma e servirle.