

CANNAMELA

Carpaccio di carne e funghi



Ingredienti

- 350g carpaccio di manzo
- 100g funghi freschi
- 20g rucola
- 30g succo di limone
- 1 cucchiaino Insaporitore con sale iodato al gusto Saporito CANNAMELA
- 25g olio extravergine di oliva



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
163.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Lavare la rucola e asciugarla.
- 2 Nettare i funghi con uno straccetto umido e tagliarli a fettine sottili.
- 3 Preparare un'emulsione sbattendo con una piccola frusta il succo di limone con l'olio extravergine d'oliva.
- 4 Aromatizzare con 1 cucchiaino di insaporitore con sale iodato al gusto saporito CANNAMELA.
- 5 Disporre le fette di carne nei piatti, poi ricoprire con i funghi.
- 6 Tritare grossolanamente la rucola e distribuirla sul carpaccio.
- 7 Condire con l'emulsione saporita e servire.