



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Rosa carpaccio**



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **piatto da portata, coltello**

## **Ingredienti**

- 400 g di filetto di manzo tagliato sottile
- 120 g di parmigiano reggiano
- 1 carciofo
- 100 g di funghi champignon
- 120 g di rucola
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 2 limoni
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Rosa carpaccio**

### **Passo 1.**

Tagliate le punte del carciofo, privatelo delle foglie più esterne e dure, dividetelo a metà e privatelo della "barba" interna, tagliatelo a fettine sottili e conditelo subito con olio, sale pepe e succo di un limone per evitare che si annerisca.

### **Passo 2.**

Disponete su un piatto da portata un letto di rucola e conditela con un filo d'olio, disponetevi sopra gli spicchi di carciofo quindi le fettine di carne, condite con qualche cucchiaino di olio e limone.

### **Passo 3.**

Disponete infine sopra la carne i funghi affettati e conditi con olio, sale e pepe (meglio se appena macinato).

### **Passo 4.**

Condite con la restante emulsione di olio e limone.

### **Passo 5.**

Decorate con scaglie di parmigiano e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 14/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)