

Ricetta italiana

Il Carpaccio di Manzo con Rucola e Grana

Ingredienti per 4 persone:

- Ci vogliono 2 limoni,
- Ci vogliono 100 ml d'olio d'oliva,
- Ci vuole il sale,
- Ci vuole il pepe macinato,
- Ci vogliono 400 grammi di manzo (filetto o controfiletto),
- Ci vogliono 25 grammi di foglie di rucola,
- Ci vogliono 25 grammi di grana o di parmigiano.



Lista del materiale:

- Ci vuole un'affettatrice (1),
- Ci vuole una ciotola (2),
- Ci vuole uno spremiagrumi (3),
- Ci vuole un macinapepe (4),
- Ci vogliono 4 piatti.



4



3



2



1

Preparazione:

Preparate la salsa: spremete i limoni e mettete il succo filtrato in una ciotola, aggiungete l'olio, il sale e il pepe macinato.

Se non avete già comprato le fette per il carpaccio ma che avete optato per un controfiletto, fate togliere dal macellaio ogni nervo, cartilagine o grasso fino a ottenere un bel controfiletto cilindrico.

Se non avete un'affettatrice a casa, fate tagliare finemente la carne dal macellaio.

Una volta la carne tagliata, dividetela e mettetela su quattro piatti, cospargete con la salsa e decorate con la rucola e la grana o il parmigiano. Potete mangiare subito!

Se volete, potete dare più sapore alla carne, lasciandola marinare una decina di minuti (o più, secondo i gusti). Mettete allora la carne con la salsa al frigorifero ma senza rucola e grana. Tuttavia, così, la carne perde il suo colore rosa naturale che lascia il posto al colore della carne cotta. Quando la carne ha finito di marinare, prendete il carpaccio dal frigorifero, aggiungete la rucola, la grana e servite con, a tavola, l'olio, il pepe e il sale, affinché gli invitati possano condire come vogliono.



Montel Jérôme