

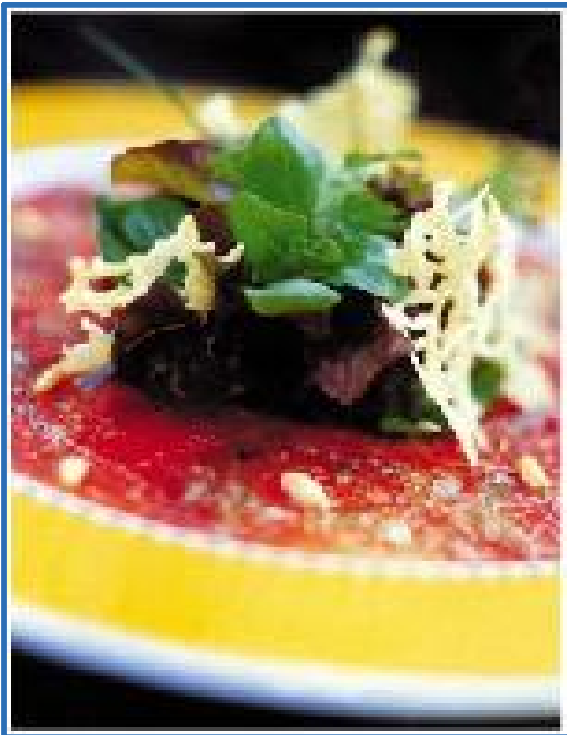
CARPACCIO DI BUE

INGREDIENTI

250 g di filetto di bue
sale e pepe

Ingredienti per il pesto

50 g di basilico
½ spicchio d'aglio
50 g di Formaggio Primo
Sale Germani
Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena o
Reggio Emilia
30 g di pinoli
10 g di noci
10 cl d'olio
sale e pepe



PREPARAZIONE

Salare e pepare il filetto di bue e con un foglio di pellicola trasparente per alimenti arrotolarlo a forma di salame e congelarlo.

Togliere dal freezer e senza scongelare affettare a macchina sottili fettine di carne collocandole su di un piatto da portata sino a ricoprirlo interamente.

Preparare il pesto tritando tutti gli ingredienti in un frullatore e spennellare la salsa ottenuta sul carpaccio.

Al centro del piatto, preparare un bouquet con diverse qualità di insalata e condirlo con la salsa rimanente.

Tagliare il formaggio Primo Sale a dadi ed inserirli nel bouquet di insalata.

BUON APPETITO

