



Carpaccio di Manzo con crudité alla menta

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 confezioni di Carpaccio di Manzo
- 8 ravanelli
- 4 cetriolo o 4 cetrioli snack
- 8 mini-zucchine novelle
- 4 piccole carote novelle
- 4 cipollotto rosso
- 2 peperoncino lungo rosso
- 2 ciuffo di menta
- q.b. olio extravergine di oliva
- 2 lime o un limone
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Pelare le carote, lavare tutte le verdure, spuntarle e affettarle finemente.
2. Lavare e asciugare le foglie di menta.
3. Spremere i lime o il limone e mescolare il succo con un cucchiaino di sale, una macinata di pepe e 100 ml di olio extravergine di oliva.
4. Disporre il carpaccio su lunghi taglieri, alternandolo con le verdure, condirlo con la citronette e servire.
5. Conservare le foglioline più tenere dei ravanelli e metterle a bagno in acqua e ghiaccio, aggiungerle poi al Carpaccio di Manzo per una piacevole nota fresca e piccante. Si può rendere meno piccante il peperoncino privandolo dei semi prima di affettarlo.