



Insalata di fagiolini con spiedini di Carpaccio di Manzo e salsa calda alla senape

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 confezioni di Carpaccio di Manzo
- 600g fagiolini verdi

Per la salsa

- 4EL senape rustica con grani
- 4EL miele
- 4EL aceto
- 4EL olio extravergine d'oliva
- 4 rametti di rosmarino
- 4 spicchio d'aglio

Preparazione

1. Mondare i fagiolini e lessarli in acqua salata per circa 10 minuti; scolarli al dente e raffreddarli in acqua e ghiaccio per bloccarne la cottura e mantenerne il colore brillante.
2. Scolarli nuovamente e suddividerli nei piatti.
3. Attorcigliare le fettine di Carpaccio di Manzo e infilarle a 2 a 2 su degli spiedini di legno.
4. Distribuirli nei piatti insieme alle scaglie di Grana Padano presenti nella confezione.
5. Mettere gli ingredienti della salsa in un pentolino, diluirli con 2-3 cucchiaini d'acqua per rendere la salsa più fluida e scaldarli fino a raggiungere il limite dell'ebollizione.
6. Togliere la salsa dal fuoco e trasferirla in una ciotola.
7. Servire gli spiedini di carpaccio coi fagiolini accompagnati dalla salsa calda alla senape.