



Rotolini di Carpaccio di Manzo con peperoni, zucchini, acciughe e menta

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 confezioni di Carpaccio di Manzo
- 12 falde di peperone giallo grigliate
- 12 fette di zucchini grigliate
- 12 filetti di acciughe sott'olio
- q.b. qualche foglia di menta
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Stendere due fettine di Carpaccio di Manzo su un tagliere sovrappollandole leggermente, coprire con una falda di peperone, una fetta di zucchini, un'acciuga e 2 foglie di menta. Salare pochissimo, pepare e condire con un filo d'olio d'oliva.
2. Ripiegare le fettine di Carpaccio di Manzo sulla farcia e arrotolare formando delle spirali. Ripere l'operazione fino ad esaurire gli ingredienti.
3. Mettere i rotolini di carpaccio su un piatto e guarnirli con le scaglie di Grana Padano contenute nella confezione e qualche foglia di menta.
4. Condire con un filo d'olio d'oliva e una macinata di pepe e servire.