



Spiedini di melone e Carpaccio di manzo al timo e pepe rosa

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 confezioni di Carpaccio di manzo Rapelli
- 8 fette di melone bianco
- 8 fette di melone retato
- 8EL pepe rosa
- q.b. qualche rametto di timo

Preparazione

1. Con uno scavino rotondo ricavare dalla polpa dei due meloni tante palline.
2. Preparare dei piccoli spiedini infilzando su ognuno una pallina di melone bianco, 2 fettine di carpaccio con le sue scagliette di grana e una pallina di melone arancione.
3. Disporre gli spiedini su un piatto, spolverizzarli con le bacche di pepe rosa e qualche fogliolina di timo.
4. Servire subito oppure conservarli in frigorifero coperti fino a 5 minuti prima di servire.