

CARPACCIO AL NASTURZIO



Ingredienti 4 persone:

300 g di polpa di vitello tagliata sottilissima, 3 manciate di fiori e foglie di nasturzio, olio, limone, sale, pepe.

Procedimento:

adagiate la carne su di un largo piatto, conditela con olio emulsionato con il limone, sale e pepe. Al momento di servire guarnitela con i nasturzi, che ciascuno condirà nel proprio piatto con il sughetto della carne.