

Carpaccio di vitello con patè



Continua il caldo afoso e umido quindi ho pensato di proporvi un gustoso carpaccio di vitello. Per arricchire il gusto fresco della carne ho optato per un ottimo paté di olive taggiasche(davvero delizioso, provatelo semplicemente spalmandolo su un pezzetto di pane e in poco tempo rischiate di finire il vasetto a suon di assaggi :-)) , ho quindi aggiunto un po' di aceto balsamico sia per decorazione che per dare un tocco agrodolce.

Ingredienti per due persone

- 300 grammi di carpaccio di vitello delle nostre valli a km zero
- Patè di olive taggiasche bio, in alternativa patè di chioccioline bio o patè francesi vari (i vari tipi di patè li trovate comodamente in macelleria)
- Aceto balsamico
- Sale di Cervia
- Prezzemolo tritato
- Olio extra vergine d'oliva di piccoli produttori locali

Sistemare le fettine di carpaccio di vitello a fiore su di una piatto facendo in modo di creare una montagnetta al centro (vedi foto sopra) quindi versare un filo d'olio evo sulla carne e un pizzico di sale. Aggiungere quindi il paté, che avete scelto, sulla carne aiutandosi con un cucchiaino quindi decorare ai vertici del piatto con l'aceto balsamico. Cospargere con un po' di trito di prezzemolo fresco.

Buon appetito a tutte e tutti!