

Involtini di carpaccio indivia e pompelmo



Ingredienti per 6 persone: varie fettine sottili di Scottona delle Prealpi orobiche; indivia riccia mondata gr. 150; carote pelate gr.100; finocchi mondati gr. 100; parmigiano reggiano Vacche Rosse a scagliette gr. 60(in negozio ampia scelta di parmigiano reggiano di Vacche Rosse); 2 pompelmi rosa; olio extra vergine d'oliva; sale e pepe.

Procedimento:

- Spezzate l'insalata, riducete le carote a filetti, i finocchi a fettine sottili e condite tutto con olio, sale e pepe.
- Farcite le fettine di carne Naturale di Scottona con le scagliette di grana delle Vacche Rosse, quindi arrotolatele a involtino.
- Pelate a vivo i pompelmi eliminando tutte le pellicine bianche.
- Trasferite l'insalata mista su un piatto da portata, quindi aggiungete gli spicchi di pompelmo e sistematevi sopra gli involtini. Servite subito.

E ..Buon Appetito