



## Wino Toskanii

### Carpaccio z Carne Salada

#### Składniki na 2 osoby:

- 12 plasterków mięsa wołowego Carne Salada (około 100 - 150 g)
- 20 g sera Parmigiano Reggiano
- 50 g rukoli
- 1 cytryna
- 30 ml oliwy z oliwek Extra Vergine
- sól morską
- pieprz czarny

#### Przygotowanie:

Wybierz półmisek lub duży talerz, takiej wielkości, aby plasterki Carne Salada wypełniły całą jego powierzchnię, lekko na siebie zachodząc.

Zacznij od wyciśnięcia soku z cytryny. Aby uzyskać go jak najwięcej, przetocz cytrynę kilkakrotnie pod dłoń po powierzchni stołu, a następnie wyciśnij sok z połowy cytryny na talerz i posyp go pieprzem. Na tak przygotowany talerz zacznij układać plasterki wołowiny, aby wypełniły całą jego powierzchnię, lekko zachodząc na siebie. Na ułożone plastry mięsa wyciśnij sok z drugiej połowy cytryny oraz dopraw całość świeżo mielonym pieprzem i solą morską. Odstaw talerz z wołowiną, aby zdążyła przejść przyprawami i sokiem.

W międzyczasie połącz w dużej misce rukolę, szczyptę świeżo zmielonego pieprzu i soli morskiej z oliwą z oliwek Extra Vergine. Całość wymieszaj i przełóż na środek talerza z Carpaccio. Ozdób danie płatkami Parmigiano Reggiano, czarnym pieprzem i kilkoma kroplami złocistej oliwy z oliwek. Gotowe!