



CUCINA CON NOI!

## Carpaccio di cervo con mousse di carotine

### INGREDIENTI

400 g di carne di cervo

---

un gambo di sedano bianco

---

3 uova

---

burro

---

pepe nero

---

foglioline di prezzemolo

---

200 g di **Carotine Intere Orogel**

---

150 g di Parmigiano Reggiano

---

40 cc di panna fresca

---

sale

---

olio extravergine oliva

---



30



4



Facile



Secondi Piatti

#### Preparazione

1

Cuocere le carotine intere al vapore, a cottura asciugarle leggermente con la carta da cucina e mettere nel frullatore insieme alla panna, metà del parmigiano reggiano, le uova e frullare.

2

Imburrare degli stampini in alluminio, riempire per 3/4 del composto ottenuto e mettere in forno preriscaldato a bagnomaria per trenta minuti circa a 160°.

3

Tagliare le fettine di carne di cervo sottili, disporle nel piatto, condire con poco olio, sale e pepe nero, aggiungere il sedano a julienne e il restante parmigiano reggiano a scaglie.

4

Completare il piatto mettendo al centro la mousse di carotine. Guarnire con le foglioline di prezzemolo.

