



CUCINA CON NOI!

# Carpaccio di cervo con mousse di carotine al profumo di Parmigiano Reggiano

## INGREDIENTI

400 g carne di cervo

---

200 g di Carotine intere Orogel

---

1 gambo di sedano bianco

---

150 g di Parmigiano Reggiano

---

3 uova intere

---

40 cc di panna fresca

---

burro

---

sale

---

pepe nero

---

olio extravergine di oliva

---

foglioline di prezzemolo

---



4



Media



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. Imburrare degli stampini in alluminio, riempire per  $\frac{3}{4}$  del composto ottenuto e mettere in forno preriscaldato a bagnomaria per trenta minuti circa a 160 °C.

2

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

