



CUCINA CON NOI!

Carpaccio di bresaola con carciofi, soncino ed emulsione al limone

I Carciofi Gusto Ricco sono ideali come contorno anche per sfiziosi piatti freddi, come un carpaccio di bresaola. L'ideale per una ristorazione veloce attenta al gusto e alla qualità.

INGREDIENTI

80 g di bresaola

150 g di **Carciofi Gusto Ricco Orogel**

una manciata di soncino

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di succo di limone

sale e pepe



15



1



Molto facile



Secondi Piatti



Microonde

Preparazione

1

Cuocere i Carciofi Gusto Ricco in microonde, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

2

Emulsionare l'olio con il limone, un pizzico di sale e di pepe.

3

Sistemare le fette di bresaola nel piatto, cospargere con il soncino, aggiungere i carciofi e condire con l'emulsione al limone.

