Carpaccio wołowe

data aktualizacji: 2019.03.13 autor:

Składniki:

- 400 g polędwicy wołowej, zrazówki lub ligawy
- 50 g parmezanu w kawałku
- oliwa extra vergine
- sok z 2 cytryn
- sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- rukola, roszponka, młoda nać pietruszki

Przygotowanie:

Kroimy polędwicę jak najcieniej w poprzek włókien i przekładamy kawałkami folii spożywczej. Roztłukujemy delikatnie, najlepiej płaskim młotkiem do mięsa w bardzo cienkie plasterki. Układamy je na dużym półmisku lub rozkładamy na talerze. Dokładnie polewamy mięso sokiem z cytryny, solimy, dodajemy świeżo zmielony pieprz i delikatnie polewamy oliwą. Pozostawiamy na 5 minut do zamarynowania. W międzyczasie małym nożem kroimy parmezan w cienkie piórka. Na wierzchu rozrzucamy listki rukoli i pozostałych ziół, piórka parmezanu i skrapiamy całość odrobiną oliwy.

Przepis autorstwa Zbigniewa Korzeniowskiego z cateringu „W pół drogi”.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31282-carpaccio-wolowe