CARPACCIO DI MAZZANCOLLE SUL LETTO DI LATTUGA CON DRESSING AL POMODORO, OLIVE E CAPPERI

Difficoltà di preparazione	facile
Tempo di preparazione	10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

24	fettine	Carpaccio di Mazzancolle
400	g	valerianella
400	g	lattuga rossa
2	pz	pomodori
10	pz	olive taggiasche
1	cucchiaio	capperi
3	gambi	basilico
5	gambi	prezzemolo
1	cucchiaio	aceto balsamico
80	ml	olio d´oliva
1	pizzico	sale, pepe, zucchero

E QUESTO È IL MODO IN CUI VIENE FATTO

Disporre il Carpaccio di Mazzancolle sul piatto.

Lavare la lattuga, eliminare le radici e distribuirla sul Carpaccio di Mazzancolle.

Tagliare grossolanamente i pomodori con le olive. Tritare finemente i capperi.
Sciacquare il basilico e il prezzemolo, asciugarli e tagliare le foglie a strisce sottili.
Mescolare l'aceto e 3 cucchiai di acqua con sale, pepe e 1 pizzico di zucchero, quindi aggiungere lentamente l'olio e sbattere energicamente. Unire i pomodori, le olive, i capperi e le erbe. Condire il piatto con il dressing.

Prinz Gourmetline SRL Zona Artigianale Förche 22/A I-39040 Naz-Sciaves (BZ)
Tel. +39 0472 20 18 28 info@prinz-italia.it www.prinz-italia.it