

Carpaccio di manzo con Parmigiano Reggiano Academia Barilla e rucola



Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- Polpa di manzo a fette sottili 600 gr
- Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi Academia Barilla 200 gr
- Condimento Balsamico Academia Barilla 2 cl
- Olio extra vergine d'oliva Riviera Ligure D.O.P. Academia Barilla 3 cl
- Rucola 2 mazzi
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione:

Pulire, lavare ed asciugare la rucola. Tagliare il Parmigiano Reggiano a scaglie. Disporre la carne in un vassoio da portata o in 4 piatti. Salare e pepare. Condire la rucola con l'olio extra vergine di oliva, il condimento balsamico ed il sale e distribuirla sopra la carne. Cospargere il tutto con le scaglie di Parmigiano Reggiano e servire.