

INVOLTINI DI CARPACCIO AI CARCIOFI E CANNELLINI



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Passare i Fagioli cannellini e condirli con Olio extravergine d'oliva, prezzemolo, limone e pepe. Unire il composto ottenuto alla Gransalsa di carciofi e formare degli involtini con le fette di carpaccio. Adagiare il tutto su un letto di misticanza e condire con Olio, sale e pepe.

Menù Ingredients

100 g Fagioli cannellini lessati - UI3
500 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Succo di limone - A11

Ingredients

q.b. Prezzemolo
100 g Misicanza
18 fette Carpaccio di manzo
q.b. Sale e Pepe