

## INVOLTINI DI CARPACCIO AI CARCIOFI E CANNELLINI



### Ingredientes Menù

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

### Ingredientes

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

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

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.