

# Carpaccio di manzo con rucola e grana



- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **15 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **medio**

## Presentazione

Il carpaccio di manzo con rucola e grana è una pietanza semplice e veloce da preparare che non ha bisogno di alcuna cottura e per questo si può definire un fresco piatto estivo: si tratta di fettine molto sottili di carne cruda, generalmente di manzo o vitello, che vengono disposte su di un piatto da portata, cosparse di rucola e scaglie di grana e condite con olio, limone, sale e pepe.

Il carpaccio fu ideato da Giuseppe Cipriani, fondatore del celebre Harry's Bar a Venezia che proprio in questa meravigliosa città, nel 1950, preparò per la prima volta questa pietanza durante una mostra pittorica sull'artista Vittore Carpaccio, per venire in contro alle esigenze della contessa Amalia Nani Mocenigo che purtroppo era costretta a seguire una dieta che le impediva l'assunzione di carne cotta.

## Ingredienti

Carne bovina filetto o controfiletto di manzo 400 g  
Grana padano in scaglie 100 g  
Rucola 100 g

#### per la salsa citronette

Limoni succo 70 g  
Olio di oliva extravergine 100 ml  
Sale a piacere  
Pepe macinato fresco a piacere

## Preparazione



Per preparare il carpaccio di manzo con rucola e grana incominciate con la salsa citronette; spremete i limoni (1) e ponete il succo filtrato in una ciotola (2): aggiungete l'olio (3),



il sale e il pepe macinato (4-5), quindi emulsionate la salsa con l'aiuto di una frusta (6).



Una volta pronta (7), mettete la salsa in un dispenser. Adagiate la rucola su un piatto da portata, distribuendola in maniera uniforme (8), tagliate la carne a fettine molto sottili con l'aiuto di una affettatrice e distribuitela sulla rucola (9).



Aggiungete anche le scaglie di formaggio (10), poi terminate con la salsa citronette (11) e con qualche fettina di limone, infine potrete servire e gustare il vostro carpaccio di manzo con rucola e grana (12).

## Consiglio

Volete aggiungere una marcia in più alla vostra salsa citronette? Provate ad aggiungere anche un cucchiaio di senape o di maionese. Inoltre, se preferite, potete fare insaporire la carne con la salsa, lasciandola marinare per una decina di minuti (o più, secondo i gusti) in frigorifero: procedendo in questo modo però la carne perderà il suo naturale colore rosato, lasciando il posto al colore della carne cotta. Trascorso il tempo di marinatura, togliete il carpaccio dal frigorifero, aggiungete la rucola, le scaglie di grana e servite portando in tavola anche l'olio, il pepe e il sale, in modo che i commensali possano aggiungere ancora del condimento a piacere!