

Carpaccio di verdura

Categoria: Antipasti freddi

Data: 14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen al 50% (quantità netta)

218.8 g	Barbabietole cotte
300 g	Finocchio
125 g	Carote
125 g	Funghi di Parigi, freschi
0.3 x	Condire (succo di limone)
0.5 x	Condire (sale, pepe)
31.3 g	Germogli di cipolla
2.5 dl	<i>Vinaigrette alle verdure</i>

Mise en place

- Pelare la barbabietola
- Lavare e parare il finocchio
- Lavare e pelare le carote
- Lavare i champignons
- Spremere il limone
- Lavare i germogli di cipolla
- Preparare la vinaigrette

Preparazione

- Affettare finemente la verdura con l'affettatrice e tenerle separate
- Tagliare finemente i champignons e passarli velocemente nel succo di limone
- Disporre le verdure sul piatto in maniera decorativa
- Guarnire con i germogli di cipolla
- Condire con la vinaigrette alle verdure