

CARPACCIO DI CAVOLO RAPA CON SCAGLIE DI SBRINZ

Categoria: Antipasti freddi

Data: 22.01.2013

Ingredienti per 10 Portionen al 100% (quantità netta)

Salsa

- 1 x Condire (sale)
- 40 g Senape grossa (Meaux)
- 3 cl Aceto di mele
- 5 cl Olio d'oliva extra vergine
- 100 g Basilico, fresco

Ingredienti

- 800 g Cavolo rapa
- 150 g Sbrinz
- 50 g Grano saraceno (intero)

Preparazione

- Mescolare gli ingredienti della salsa
- Tagliare il basilico in striscioline fini.
- Affettare con una mandolina o con l'affettatrice i cavoli-rapa spellati (mezzo millimetro,...devono essere molto fini).
- Mescolare bene le fette con la salsa; lasciar riposare alcune ore; ancora meglio un giorni di marinatura.
- Per servire disporre le fette su ogni singolo piatto, cospargerle di scaglie di sbrinz, e saraceno tostato.