

Carpaccio di sedano e ravanelli all'aceto balsamico

Categoria: Antipasti freddi

Data: 27.04.2015

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

200 g Sedano rapa
100 g Rapanelli
5 g Prezzemolo a foglie lisce
40 g Germogli di soia
1 dl *Vinaigrette con aceto balsamico alle verdure*

Mise en place

- Pelare e cuocere al vapore il sedano rapa, raffreddare e tagliare a fettine
- Tagliare a fettine i ravanelli
- Lavare i germogli di soya
- Preparare la vinaigrette

Preparazione

- Disporre le verdure sul piatto in maniera decorativa
- Guarnire con i germogli di soya e fogliette di prezzemolo
- Condire con la vinaigrette all'aceto balsamico