

ANTIPASTI E SNACK

Bruschetta al crudo di manzo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ASIAGO STAGIONATO MEZZANO 30 gr

MANZO 200 gr

ZUCCHINE 1

PANE 2 fette

FIORI DI ZUCCA 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

Bruschetta al crudo di manzo, forse non piacerà a tutti, poichè la carne cruda non è un piatto che incontra il favore delle masse.....Comunque, per coloro che l'apprezzano questo è un modo diverso di presentarla: una fetta di buon pane tostato, olio buono, zucchini grigliate, fiori di zuccina ed asiago stagionato. Facile e velocissima da preparare.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate a coltello la carne, insaporitela con olio extravergine di oliva, sale e pepe e lasciate riposare.

Tagliate a julienne una zucchina e tritate finemente i fiori della stessa, unite le verdure alla carne, grigliate l'altra zucchina e tostate le due fette di pane.



- 2 Condite il pane con olio extravergine di oliva e coprite le fette con le zucchine grigliate, quindi completate con la carne e le fettine di formaggio asiago.



