

SECONDI PIATTI

Carpaccio di manzo ripieno con cicoria

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il carpaccio di manzo ripieno di cicoria è un piatto davvero saporito ed adatto per un pranzo veloce oppure un brunch.

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 250 gr
CICORIA 400 gr
SCALOGNO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO
GRANA PADANO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa battete, in modo delicato, le fettine di carpaccio di manco.

Lessate le cicorie in acqua leggermente salata (se la cicoria ha i gambi piuttosto spessi

aggiungete anche un pizzico di bicarbonato).

Fate rosolare lo scalogno ed aggiungete la cicoria lessata, tagliata fine, salate e pepate. Stendere la carne in una fetta molto sottile, riempire con la cicoria a fagottino, condire con olio e formaggio grana.