

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di manzo e burrata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Stai cercando un'idea veloce ma di grande impatto per stupire gli ospiti senza dover accendere i fornelli? Spesso i piatti freddi rischiano di risultare banali, poco saporiti o secchi, ma con il **carpaccio di manzo e burrata** vai sul sicuro. L'equilibrio magico tra la carne cruda sottilissima, la stracciatella cremosa del latticino che cola dolcemente e il contrasto croccante irrinunciabile delle nocciole è la soluzione ideale per portare in tavola raffinatezza e freschezza.

Se per i tuoi menù ami le consistenze leggere e vegetali, ti consiglio di provare anche un fresco [Carpaccio di zucchine](#). Se invece la carne è la tua grande passione e preferisci le cotture tradizionali, un intramontabile [Roast beef al forno](#) o un succulento [filetto di manzo al limone](#)

rappresentano alternative sempre gradite. Per gli amanti dei profumi del mare, il [Carpaccio di pesce spada all'acqua di pomodoro](#) è un'opzione di vera classe.

Infine, quando le giornate si fanno più calde, i grandi classici estivi come un corroborante [Gazpacho di pomodoro con burrata](#) o un'originalissima [Caprese estiva con le pesche](#) completano magnificamente l'offerta.

Ma ora, preparati a realizzare il re indiscusso delle cene chic senza stress!

INGREDIENTI PER IL CARPACCIO DI MANZO E BURRATA

CARPACCIO DI MANZO 350 gr

BURRATA 250 gr

RUCOLA FRESCA 60 gr

NOCCIOLE TOSTATE 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SUCCO DI LIMONE

SALE

PEPE NERO MACINATO

PREPARA IL CARPACCIO DI MANZO E BURRATA

1 Disponi le fette di carpaccio di manzo su un piatto da portata capiente, adagiandole con cura una accanto all'altra senza sovrapporle troppo, in modo da creare una base uniforme e bellissima da vedere.

Prepara un'emulsione veloce in una ciotolina mescolando l'olio extravergine d'oliva, qualche goccia di succo di limone, un pizzico di sale e una generosa grattata di pepe nero.

Spennella o distribuisce a filo l'emulsione sulla carne per lasciarla insaporire a crudo mentre prepari il resto degli ingredienti.

2 Adagia la rucola fresca, precedentemente lavata e asciugata alla perfezione, sopra la carne, concentrandola principalmente nella parte centrale del piatto.

Sfilaccia la burrata direttamente con le mani sopra il letto di rucola, facendo in modo che la sua stracciatella cremosa coli dolcemente sul carpaccio.

3 **Trita** grossolanamente le nocciole tostate con un coltello e spargile su tutta la superficie per regalare al piatto quel contrasto croccante irrinunciabile che fa impazzire il palato.

Completa con un ultimissimo giro di olio extravergine a crudo e servi immediatamente.

IDEE ALTERNATIVE

Senza lattosio: Sostituisci la burrata classica con una versione delattosata per mantenere tutta l'ineguagliabile cremosità al centro del piatto, rendendolo accessibile a chi ha intolleranze.

Idea WOW: Al posto delle nocciole tostate, arricchisci il piatto con scaglie di tartufo nero fresco grattugiato al momento o con delle perle di aceto balsamico per un effetto scenografico davvero stellato.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Mantieni le fette di carpaccio in frigorifero fino all'ultimissimo istante. La temperatura bassa aiuta a staccarle e adagiarle sul piatto di portata senza romperle, preservandone il colore vivo.

Lo sfizio in più: Aggiungi qualche pomodorino confit o dei capperi dissalati per dare una spinta di sapidità e dolcezza che bilancia l'emulsione di olio e succo di limone.

L'idea per i bambini: La rucola fresca può avere un retrogusto leggermente piccante e amaro, non sempre amato dai più piccoli. Sostituiscila con della valeriana tenera e dal sapore dolce.

Idea antispreco: Non scolare via l'acqua di governo o il siero in eccesso della burrata e non scartare i gambi della rucola. Frullali insieme a un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva e un po' di formaggio grattugiato per ottenere una salsina veloce, perfetta per condire una pasta fredda il giorno successivo.

COME CONSERVARE IL CARPACCIO DI MANZO E BURRATA

Trattandosi di una preparazione a base di carne completamente cruda e latticini freschissimi, è

fondamentale consumare il piatto immediatamente dopo la preparazione. Eventuali avanzi possono essere conservati in frigorifero, in un contenitore di vetro a chiusura ermetica, per un massimo di 12 ore, ma la carne tenderà a cuocersi per effetto del succo di limone. La congelazione è assolutamente sconsigliata.