

SECONDI PIATTI

Carpaccio di manzo salsa ai carciofi e scaglie di parmigiano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il carpaccio di manzo salsa di carciofi e scaglie di parmigiano e olio extravergine d'oliva è uno straordinario piatto degno di un ristorante altisonante!

Un buonissimo antipasto che diventa un favoloso secondo piatto magari perfetto da consumare d'estate! Provate questa ricetta squisita e ci darete ragione.

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO ripulito dal grasso -
500 gr
PESTO 75 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
aromatizzato al limone - 100 ml
INSALATA MISTA 100 gr
CARCIOFI foglie da friggere fino a renderle
croccanti - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per
condire il carpaccio - 100 ml
PARMIGIANO REGGIANO in scaglie -

PER LA CREMA DI CARCIOFI

CREMA DI CARCIOFO 2 cucchiaini da tavola
MAIONESE 80 ml
SPICCHIO DI AGLIO 4

PREPARAZIONE

- 1 Per fare l'olio al limone dovete mettere 3 limoni interi in una casseruola con 500 ml di olio extravergine d'oliva.



- 2 Mettere sul fuoco e far sobbollire a fuoco basso per evitare che l'olio al limone diventi amaro.

Non appena i limoni iniziano a sudare rilasciando il proprio succo (circa 15-20 minuti), rimuovete dal fuoco e lasciate freddare. Una volta freddo, togliete i limoni e fate freddare il liquido in frigorifero.

Congelate il manzo, rotolatelo nel pesto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e congelate nuovamente.



- 3 Affettate il manzo con l'affettatrice, cospargete il centro del piatto con l'olio al limone e assicuratevi di disporre il manzo come da foto.

Per il condimento al carciofo: cuocete l'aglio confit in olio d'oliva, quindi lasciateli freddare.



- 4 In una frullatore frullate l'aglio con la pasta di carciofo e la maionese.



- 5 Regolate il condimento di sale e mettete a freddare. Raccogliete la salsa in un biberon pronto da essere utilizzato come condimento sopra il carpaccio.

Friggete le foglie di carciofo in olio di semi.



- 6 Disponete le fette di carpaccio sul piatto, conditele con l'olio al limone, olio extravergine d'oliva e con la salsa al carciofo.

Collocate nel centro del piatto un ciuffetto d'insalata con le scaglie di parmigiano e distribuite sul resto del carpaccio le foglie di carciofo fritte.