

SECONDI PIATTI

Carpaccio tonnato

di: *fedia*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g di carne di manzo per carpaccio
tagliata sottilissima
150 g di tonno sott'olio sgocciolato
5 acciughe sott'olio
1 limone non trattato
2 cucchiaini di capperi
1 bicchierino di vino bianco secco
6 cucchiaini di maionese
prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

1 Salate leggermente la carne e mettetela a riposare 5 minuti.

Nel frattempo mettete nel bicchiere del mixer la maionese, il tonno sgocciolato, le acciughe, i capperi, il vino, il succo del limone intero e la scorza di mezzo limone (solo la

parte gialla) e un po' di prezzemolo.

Frullate bene fino ad avere la giusta consistenza per spalmare la salsa sulla carne.

Decorate il piatto con foglie di prezzemolo e con le scorze avanzate del limone.

