

SECONDI PIATTI

Fagottini di carpaccio all'aceto balsamico

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

6 fette di carpaccio di manzo
una vaschetta di Cuore di Brodo Delicato
Knorr
6 foglie di spinaci
2 fette sottili di formaggio edamer
rucola
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
aceto balsamico di Modena IGP
pepe.

PREPARAZIONE

1 Stendete un velo di parmigiano grattugiato in una padella antiaderente e cuocete a temperatura moderata per qualche minuto, finché non inizia a dorare; quindi lasciate raffreddare e togliete la cialda di parmigiano così ottenuta dalla padella.

Versate qualche cucchiaino di aceto balsamico di Modena IGP in un pentolino e fate

sobbollire dolcemente per una decina di minuti, fino ad ottenere una riduzione densa. Nel frattempo, ricavate da ciascuna fetta di edamer tre strisce. Disponete le fette di carpaccio su un piano, conditele con pepe e appoggiatevi sopra una foglia di spinacio e una striscia di edamer. Arrotolate le fette così farcite su se stesse e fissatele con uno stuzzicadenti. Rosolate i fagottini in padella con poco olio per due minuti, quindi unite mezza vaschetta di Cuore di Brodo Delicato Knorr, abbassate il fuoco e portate la carne a cottura (ci vorranno un altro paio di minuti).

Disponete infine tre fagottini al centro di ciascun piatto, decorando con un pezzo di cialda di parmigiano reggiano, la rucola e la riduzione di aceto balsamico.