

Carpaccio di bresaola radicchio e noci

Il **carpaccio di bresaola radicchio e noci** è un secondo piatto leggero, veloce da preparare, ma molto saporito. È un piatto tipico di fine inverno, quando si trova il radicchio rosso tardivo, particolarmente buono e dolce.

Il **carpaccio di bresaola radicchio e noci** si conserva ottimamente in frigorifero per poter essere mangiato anche il giorno dopo. Lasciarlo però almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di consumarlo.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **315Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di bresaola
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Mezzo limone
- Pepe nero macinato al momento
- 1 radicchio rosso tardivo
- 4 noci

PREPARAZIONE

- Dividere la bresaola in due piatti piuttosto grandi, in modo da poterla stendere.
- In una ciotola formare un'emulsione con l'olio e qualche goccia di succo di limone.
- Con un pennello da cucina ungere la bresaola.
- Cospargere con una macinata di pepe.
- A parte affettare il radicchio in tocchetti di 3-4 centimetri, lavarli ed asciugarli con una centrifuga da insalata o tamponandoli con uno strofinaccio pulito.
- Schiacciare le noci e selezionare i gherigli, da spezzettare grossolanamente.
- Mettere sulla bresaola il radicchio, le noci e servire.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

