

Carpaccio Golfetta, rucola e Pecorino

Il **carpaccio Golfetta, rucola e Pecorino** è un secondo piatto leggero, veloce da preparare, ma molto saporito. Si adatta bene a una calda giornata estiva, ma si può gustare tutto l'anno, anche come pranzo al lavoro.

Il **carpaccio Golfetta, rucola e Pecorino** 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 **15 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 160 g di Golfetta
- 40 g di rucola
- 40 g di pecorino toscano o altro pecorino semistagionato
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Dividere il Golfetta in due piatti piuttosto grandi, in modo da poterlo ben stendere.
- Pulire, lavare ed asciugare la rucola.
- Mettere la rucola sulla bresaola e decorare con il Pecorino a scaglie, l'olio ed una macinata di pepe.
- Servire immediatamente o coprire con pellicola trasparente e mettere in frigorifero fino a mezz'ora prima di servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

