



## Carpaccio de vită, rețeta originală italiană

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

400-500 g	file de mușchi de vită proaspăt, de calitate superioară, de genul file mignon;	100 g	brânză Grana Padano sau parmezan (de preferință Parmigiano Reggiano);
100 g	rucola		Pentru sosul „citronette”
70 ml	suc de lămâie, proaspăt stors	100 ml	ulei de măsline extravirgin
	sare, după gust		piper negru, proaspăt rășnit, după gust

### Instructions

*Ca să prepari carpaccio de vită ca un profesionist, ai nevoie de cele mai bune ingrediente. Ia-ți cardul [Selgros](#), care se eliberează acum foarte ușor și persoanelor fizice, și alege cea mai proaspătă carne din carmangeria proprie Selgros.*

**Pasul 1.** Pentru început, pregătește mușchiul de vită. Înfășoară carnea în folie alimentară și congeleaz-o timp de 30 de minute sau o oră, pentru a o felia mai ușor.

**Pasul 2.** Când fileul de vită s-a întărit suficient, scoate-l de la congelator și taie-l în felii foarte subțiri, cu ajutorul unui cuțit bine ascuțit.

**Pasul 3.** Pregătește sosul. Pune într-un castronel sucul de lămâie, uleiul de măsline, sarea și piperul și amestecă-le bine cu ajutorul unui tel mic, astfel încât să formeze o emulsie.

**Pasul 4.** Așază pe platoul de servire frunzele de rucola, distribuindu-le în mod egal, iar peste ele aranjează feliile de carne de vită.

**Pasul 5.** Taie brânza în fâșii subțiri și adaugă-le peste carne în mod uniform. Stropește totul cu sosul pregătit, decorează cu mici felii de lămâie și servește.

Dacă dorești să dai un plus de gust sosului, îi poți adăuga o lingură de muștar sau de maioneză. În plus, poți aroma carnea cu sosul de lămâie, lăsând-o să se marineze în frigider, timp de aproximativ zece minute sau mai mult, în funcție de gust. Reține, totuși, că procedând în acest fel, carnea își va pierde culoarea roz, naturală. După timpul de marinare, scoate carpaccio din frigider, adaugă rucola și feliuțele de brânză și servește, aducând la masă uleiul, piperul și sarea, astfel încât invitații să poată adăuga mai multe condimente, după gust.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Carpaccio de vită, rețeta originală italiană

Stand 12.10.2023