Carpaccio di Manzo e insalata di Carciofi alle Prugne della California



Porzioni: 2 persone

Ingredienti:

140 gr di Spinacino di manzo
2 carciofi
50 gr di Prugne della California
Scorza di limone
Salsa di Soia qb
Tabasco qb
Senape in grani qb
4 fili di Erba cipollina
Olio extra vergine di oliva qb
Paprika affumicata
Sale e pepe qb

Per maionese :
1 limone
1 uovo intero
200 ml olio semi girasole
Sale e pepe qb

Preparazione:

Battere la carne tra 2 veli di pellicola. Nel frattempo pulire i Carciofi al cuore e tagliarli alla julienne. Aggiungere le Prugne della California tagliate a pezzi e marinare con olio, salsa di Soia, Tabasco, sale, pepe e scorza di limone.

Preparare la maionese emulsionando l'uovo pastorizzato con l'olio di semi e la riduzione di succo di limone.
Impiattare disponendo il carpaccio senza pellicola sul piatto.
Disporre l ‘’insalatina’’ e decorare con senape in grani, erba cipollina e paprika affumicata.