



GUSTO IN FAMIGLIA

SPECK ALTO ADIGE CARPACCIO CON SEDANO CRUDO E MELA

20 minuti – facile– 4 persone



Ingredienti:

- 400 g gambi di sedano bianco
- 200 g mela verde
- 4 C olio d'oliva
- 2 C succo di limone
- Sale
- Pepe macinato fresco

Preparazione:

1. Lavare il sedano, togliere la parte esterna con un pela-asparagi e tagliarlo a fettine sottili. Lavare le mele verdi e tagliarle a fette sottili.
2. Mescolare l'olio d'oliva, il succo di limone, il sale e il pepe. Condirvi il sedano.
3. Posizionare le fette di Speck Alto Adige sul piatto, aggiungere l'insalata di sedano, le fette di mela, il formaggio grana a scaglie e il cren, guarnire infine con il crescione e servire.

Altro:

- 50 g formaggio grana a scaglie
- 1 C cren fresco
- 32 fette di Recla Speck Alto Adige IGP

Recla

GUSTO IN FAMIGLIA

30g crescione comune e shiso per guarnire



Speck Alto Adige IGP 90g

Queste fette di Speck Alto Adige sono sottili, tenere, versatili e quindi un ingrediente ideale per qualsiasi piatto.