



GUSTO IN FAMIGLIA

## SPECK ALTO ADIGE E RAPE

**40 minuti – facile – 4 persone**



### Ingredienti:

- 200 g Rape di Chioggia tagliate a fette sottili
- 120 g Ravanelli tagliati a fette sottili

### Ingredienti della marinata:

- 1 C senape
- 1 C cipolla tagliata a cubetti
- 50 ml zuppa di carne o acqua
- 2 C aceto di vino bianco
- 80 ml olio di mais
- Sale
- Pepe
- 12 fette di Recla Speck Alto Adige IGP
- 50 g foglie di fagioli

### Preparazione:

1. Sbucciare le rape di Chioggia e i ravanelli crudi e tagliarli a fette molto sottili.

### Preparazione della marinata:

1. Mescolare la senape e la cipolla tagliata a cubetti con il brodo di carne e l'aceto di vino bianco, continuando a mescolare, versare l'olio di mais e mescolare fino a ottenere una salsa cremosa.
2. Aggiungere sale e pepe.
3. Aggiungere alla salsa le fettine di ravanelli.

### Ultimazione:

1. Mettere le fette di rapa sui piatti, mettere le fette di Speck Alto Adige sopra, aggiungere la salsa marinata e servire con foglie di fagioli crudi e pepe.



### Speck Alto Adige IGP 90g

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