

Carpaccio di manzo con maionese di mele

Prova un antipasto sano e saporito: carpaccio di manzo con maionese di mele!



Con l'arrivo della primavera, quello che ci vuole è un **piatto fresco e colorato**. Un po' come questo **carpaccio di manzo** accompagnato da una **maionese di mele**! E non temere, la carne rossa non fa sempre male, [puoi leggerne qui i benefici](#).

In più, se cerchi un'idea super chic, lasciati ispirare dall'**impiattamento nella foto**, renderai ancora più speciale il tuo piatto!

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Preparazione: 15 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

160 g di carpaccio di manzo

4 manciate di misticanza

2 mele

4 cucchiaini di semi di zucca

2 cucchiaini di senape di Digione

8 cucchiaini di olio extra vergine di oliva per la maionese più 4 cucchiaini per il condimento

1 cucchiaino di succo di limone

Qualche fiore commestibile (a piacere)

Una macinata di pepe nero

Un pizzico di sale marino integrale

Procedimento:

1. Prepara la maionese di mele: taglia a dadini una mela e inseriscila nel bicchiere del frullatore a immersione, poi aggiungi la senape. Inizia a frullare e aggiungi l'olio a filo. Continua sino a ottenere un composto denso e omogeneo.

2. Taglia a fiammifero la mela rimasta e mettila in una ciotola assieme alla misticanza, i fiori e i semi di zucca. Condisci con olio, qualche goccia di limone, un pizzico di sale e di pepe.

3. Adagia sul piatto l'insalata, sistema le fettine di carpaccio e versa la maionese di mele.