

## Carpaccio di manzo con pesche, scaglie di parmigiano e rucola

*Il carpaccio di manzo con pesche, scaglie di parmigiano e rucola è un secondo piatto estivo molto fresco e veloce da preparare. Scopri la nostra ricetta.*



Vogliamo proporti la **ricetta** per preparare un **piatto gustoso e nutriente: carpaccio di manzo con pesche, scaglie di parmigiano e rucola.**

La ricetta non prevede alcuna difficoltà nell'esecuzione, nessun tipo di cottura e **si prepara in poco tempo**: se necessario, **batti la carne** per renderla **più sottile** e aggiungi a piacere un po' di aceto balsamico.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 10 min.**

### **Ingredienti per 4 persone**

400 g di carpaccio di manzo

2 pesche nettarine

60 g di rucola

50 g di scaglie di parmigiano reggiano

1 limone

**Olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium q.b.**

Sale e pepe q.b.

### **Procedimento**

1. Spremi il limone, filtra il succo e mescolalo con 4-5 cucchiari di olio, aggiungi sale e pepe.
2. Taglia le pesche a fettine piuttosto sottili, condisci con un pizzico di sale.
3. Trasferisci il carpaccio in un piatto da portata, condisci la carne con sale e pepe, quindi aggiungi sulla carne metà dell'emulsione di olio e limone.
4. Aggiungi le pesche, la rucola e il parmigiano, completa con l'emulsione rimasta.
5. Regola di sale e pepe se necessario.