TORTELLONE IN CARPACCIO

Assaporare un tortellone nudo e crudo non è più un’eresia: tuffatevi senza remore nei profumi della Provenza, impreziositi dal nobile sapore del tartufo.



INGREDIENTI

- 80g magatello di vitello
- 40g ricotta
- 10g Crema Tartufata Chiara
- Frutti del Cappero in Olio di Girasole
- Olio Extra Vergine di Oliva
- Erbe della Provenza - Liofilizzate

PROCEDIMENTO

- Battere le fettine di magatello, insaporirle con l’olio e le erbe della Provenza.
- Farcire con la ricotta precedentemente lavorata con la crema tartufata e dare la classica forma di raviolo.
- Servire il carpaccio con i frutti del cappero in olio.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Tartufata Chiara



Frutti del Cappero in Olio di Girasole



Olio Extra Vergine di Oliva



Erbe della Provenza - Liofilizzate