



Карпаччо

презентация по технологии

студента группы 311\9

Вент Феликса





Карпаччо из говядины

2 порции

- 200 г. говяжьего филе
- 20 г. пармезана
- 1 ч.л. каперсов
- 40 г. салата рукола, мизуна или любого другого

для заправки:

- 2 ст.л. оливкового масла
- 1 ч.л. лимонного сока
- 1 ч.л. бальзамического уксуса
- 1/8 ч.л. горчицы
- 1/2 небольшой красной луковицы





- Кусок говяжьего филе, который можно будет нарезать тонкими аккуратными ломтиками, зачистить от пленок.
- Обжарить на оливковом масле по 1 минуте с каждой стороны до образования румяной корочки.
- Охладить, завернуть в пленку и убрать в морозильник на 40 минут.
- Пармезан нарезать тонкими полосками.
- Заправка: измельчить лук и смешать с остальными ингредиентами до однородности.







- Острым ножом нарезать мясо на тонкие ломтики.
- Уложить мясо на тарелку, заправить солью и свежемолотым черным перцем, сбрызнуть заправкой, уложить слайсы пармезана, каперсы и на середину тарелки — выложить салат горкой.

Von appetit!

