



Insalata con straccetti di vitello



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
5 MIN



CALORIE
290K

NOTE

INGREDIENTI

400 g di Carpaccio di vitello

120 g di Spinaci baby

200 g di Pomodorini

2 Carote

1 spicchio di Aglio

Origano secco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Tagliate la carne a straccetti.
- In una padella antiaderente con un filo di olio fate rosolare l'aglio.

- Versate gli straccetti nella padella e fateli rosolare velocemente per 1 minuto, mescolando in modo che cuociano su tutti i lati; conditeli con una presa di sale e una spolverata di pepe quindi spegnete e lasciate intiepidire trasferendo il tutto in un'insalatiera.
- Intanto preparate le verdure: mondate gli spinaci, sciacquateli bene, scolateli e asciugateli; pelate e lavate le carote e affettatele a julienne; mondate i pomodorini e tagliateli a spicchi.
- Versate le verdure nell'insalatiera con gli straccetti; condite con l'olio, regolate di sale e portate in tavola, completando con una spolverata di origano.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Per ogni commensale aggiungete 1 fungo champignon medio, pulito e tagliato a fettine sottilissime; è un'operazione veloce, che se avete la mandolina si ridurrà a pochi secondi. Il gusto fresco e croccante dei funghi renderà questa insalata ancora più invitante.