



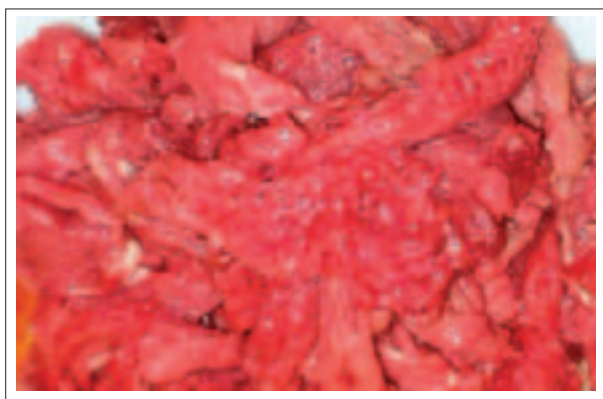
## Carpaccio in Bellavista

### INGREDIENTI

Fettine di manzo sottili    Olio extra vergine di  
Melone giallo o classi-    oliva  
co                                    Sale  
Formaggio monte vero-    Pepe  
nese                                Succo d'arancio e  
Rucola                            limone

### PREPARAZIONE

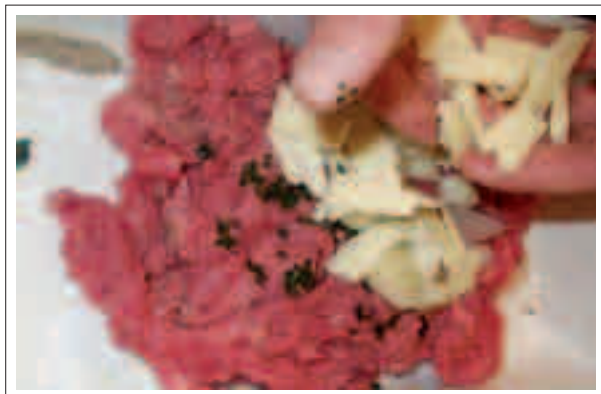
Tagliare delle fettine di manzo molto sottili, e quindi dividerle in striscio-line, condire con un filo d'olio cercando non compattare la carne ma "separarla".



Dividere il melone, in 2 parti, svuotarlo della polpa cercando poi di tagliare dei dadi abbastanza regolari.



Mescolare in una terrina, la carne, il formaggio tagliato a cubetti o striscioline, la rucola, la polpa di melone, olio d'oliva un po' di succo di limone ed arancio sale e pepe.



Riempire il melone in modo armonioso cercando di disporre gli ingredienti in bellavista. Spolverare con pepe e limone a piacere.



## COTTURA

Da servire crudo, e freddo dando la possibilità di aggiungere olio e aceto balsamico.

