

CARPACCIO TROPICALE

Un viaggio nei Tropici fuori dalle convenzioni, il gioco di equilibrati sapori dolci e salati.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 240g carpaccio di magatello di manzo
- 12 Carciofi Rustichelli in Olio di Girasole
- 60g brunoise di mango
- Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- scorza di lime
- tortillas
- Cuba Nueva Mix
- Focchi di Sale Marino
- Condimento Olio Limone

PROCEDIMENTO

- Disporre il carpaccio condito con cuba nueva, olio al limone e focchi di sale sulla base del piatto.
- Aggiungere i carciofi rustichelli, peperoncini gocce rosse, il mango a brunoise, la scorza di lime, la tortillas a pezzetti e completare con fiori e germogli.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Carciofi Rustichelli in
Olio di Girasole**



**Peperoncini Gocce
Rosse in Agrodolce**



Cuba Nueva Mix



Focchi di Sale Marino



**Condimento Olio
Limone**