Piatti vegetariani

Carpaccio stiriano di cavolo rapa

Antipasto
Tipo di ricetta

15 Minuti
Preparazione

Facile
Difficoltà

Ingredienti per 4 persone

1 cavolo rapa
2 cucchiaini di olio di semi di zucca stiriano IGP
1-2 cucchiaini di aceto di limone
1 cucchiaino di aceto balsamico
Sale
Pepe
Erbe aromatiche fresche a piacere
Un po' di parmigiano

Preparazione

Pelare il cavolo rapa, tagliarlo a fettine sottili e disporle su un piatto da portata. Preparare la marinata mescolando l'olio di semi di zucca, l'aceto di limone e l'aceto balsamico. Regolare di sale e pepe. Versare la marinata sul cavolo rapa, cospargere di scaglie di parmigiano fresche e guarnire con erbe aromatiche.

Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch