

Carpaccio di manzo con rucola e grana

Categoria: Sapori d'Italia - Veneto



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Molto Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di marinatura

Il **carpaccio di manzo con rucola e grana** è una pietanza semplice e veloce da preparare che non ha bisogno di alcuna cottura e per questo si può definire un **fresco piatto estivo**: si tratta di fettine molto sottili di carne cruda, generalmente di manzo o vitello, che vengono disposte su di un piatto da portata, cosparse di rucola e scaglie di grana e condite con olio, limone, sale e pepe.

Il carpaccio fu ideato da **Giuseppe Cipriani**, fondatore del celebre **Harry's Bar a Venezia** che proprio in questa meravigliosa città, **nel 1950**, preparò per la prima volta questa pietanza durante una mostra pittorica sull'artista **Vittore Carpaccio**, per venire in contro alle esigenze della contessa Amalia Nani Mocenigo che purtroppo era costretta a seguire una dieta che le impediva l'assunzione di carne cotta.



Ingredienti per il carpaccio

>> Carne bovina filetto o controfiletto di manzo 400 gr	>> Grana Padano in scaglie 100 gr	>> Rucola 100 gr
---	---	----------------------------------

...per la salsa citronette

>> Limoni il succo di 2	>> Pepe macinato fresco a piacere
>> Olio di oliva 100 ml	>> Sale q.b.

Preparazione



Preparate la salsa citronette spremendo i limoni e ponendo il succo filtrato in una ciotola: aggiungete l'olio, il sale e il pepe macinato, quindi emulsionate la salsa con l'aiuto di una forchetta.

Se non avete acquistato delle fettine già pronte per carpaccio ma avete invece optato per un pezzo intero di controfiletto, fate togliere al macellaio ogni nervatura, cartilagine o traccia di grasso ottenendo un bel pezzo di controfiletto magro dalla forma cilindrica e del peso finale di 400 gr. Se a casa non avete un'affettatrice, vi conviene farvi tagliare la carne finemente dal macellaio stesso.

Una volta tagliata la carne in fettine sottili, dividetela e adagiatela su quattro piatti da portata; cospargete ogni piatto con la salsa citronette, dopodiché cospargete ogni piatto con 25 gr di foglie di rucola e 25 gr di scaglie di Grana o Parmigiano.

Volendo, potete fare insaporire la carne con l'antipasto preparato, lasciandola marinare per una decina di minuti (o più, secondo i gusti) in frigorifero ma senza rucola e grana. Procedendo in questo modo però, sappiate che la carne perderà il suo naturale colore rosato lasciando il posto al colore della carne cotta.

Trascorso il tempo di marinatura, estraete il carpaccio dal frigorifero, aggiungete la rucola, le scaglie di grana e servite portando in tavola anche l'olio, il pepe e il sale, in modo che i commensali possano aggiungere ancora del condimento a piacere.

Consiglio

Volendo potete aggiungere alla salsa citronette anche 1 cucchiaino di **senape o di maionese**.

Curiosità!

Giuseppe Cipriani, ideatore del carpaccio, creò una salsa specifica per nappare le sottili fette di carne di manzo che nell'uso comune viene chiamata **salsa carpaccio**.

Potete**preparare questa salsa** carpaccio amalgamando circa 200 ml di maionese (meglio se fatta in casa), 1- 2 cucchiaini di salsa Worcestershire, 1 cucchiaino di succo di limone fresco, 3 cucchiari di latte, sale e pepe bianco macinato fresco.