Карпаччо із брезаоли і руколи

Брезаола – цим милозвучним іменем називають італійський делікатес, в'ялену яловичину. її часто подають у складі закусок-антипасти, завдання яких – збудити апетит перед основною стравою.

Карпаччо (Carpaccio) – це тонко нарізане сире м'ясо, приправлене оливковою олією з оцтом або лимонним соком. У наш час термін «карпаччо» застосовують практично до будь-якого тонко нарізаного продукту: м'яса, морепродуктів, риби, овочів, фруктів. Ця страва винайдена у Венеції 1950 року власником знаменитого Harry's Bar Джузеппе Чіпріані. І названа так на честь живописця Вітторе Карпаччо, в картинах якого рясніли відтінки червоного кольору.

- 100 гр брезаоли
- 2 ложки оливкової олії
- половина лимона
- 1 пучок руколи
- шматок сиру пармезан
- свіжозмелений перець

Брезаолу нарізати дуже тонкими, прозорими шматками або ж придбати вже нарізану.

У невелику глибоку мисочку налити олію, додати кілька крапель лимонного соку і вимішати ложкою до утворення емульсії. Або ж помістити усе у невелику баночку, щільно закрити кришкою та інтенсивно збовтати.

Докладно перебрати руколу, щоб усі листочки були свіжими і без великих товстих ніжок, промити і підсушити на рушнику.

Викласти декілька листочків руколи на таріль, полити емульсією і викласти по центру 2-3 шматки брезаоли.

За допомогою леза для сиру (подібного до маленької шатківнички) нарізати 4-5 пелюсток сиру пармезан і викласти поверх брезаоли. Притрусити усю

страву свіжозмеленим перцем.

