



Straccetti con la rucola - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - carpaccio

300 gr. di carpaccio di vitello, farina, sale, pepe, un cucchiaino scarso di aceto balsamico, olio evo, 100 gr. di rucola.

Strappare con le mani in striscette sottili il carpaccio, seguendo il filo della carne. Passare gli straccetti nella farina miscelata a sale e pepe, soffriggerli appena nell'olio, aggiungere l'aceto e lasciare evaporare. Unire la rucola, lasciarla appassire pochi secondi, aggiustare di sale e pepe.

eCucinando.it