

## Carpaccio di Manzo e insalata di Carciofi alle Prugne della California

**Porzioni:** 2 persone

**Ingredienti:** 140 gr di Spinacino di manzo  
2 carciofi  
50 gr di Prugne della California  
Scorza di limone  
Salsa di Soia qb  
Tabasco qb  
Senape in grani qb  
4 fili di Erba cipollina  
Olio extra vergine di oliva qb  
Paprika affumicata  
Sale e pepe qb

Per maionese :  
1 limone  
1 uovo intero  
200 ml olio semi girasole  
Sale e pepe qb



**Preparazione:** Battere la carne tra 2 veli di pellicola. Nel frattempo pulire i Carciofi al cuore e tagliarli alla julienne. Aggiungere le Prugne della California tagliate a pezzi e marinare con olio, salsa di Soia, Tabasco, sale, pepe e scorza di limone.

Preparare la maionese emulsionando l'uovo pastorizzato con l'olio di semi e la riduzione di succo di limone.

Impiattare disponendo il carpaccio senza pellicola sul piatto.

Disporre l' "insalatina" e decorare con senape in grani, erba cipollina e paprika affumicata.