



Carpaccio di barbabietola con miele e feta

Tempo totale:
20 Minuten

Piatto:
antipasto

Porzioni:
4

Ingredienti:

3 cucchiai di miele
2 cucchiai di Condimento bianco
1 cucchiaino di senape dolce
2 cucchiai di olio di cartamo
300 g di barbabietole crude

50 g di baby spinacio, lavato
100 g di feta
1 fico
1 manciata di gherigli di noce tostati
1 limone
sale e pepe

Preparazione:

1.

Scaldare il miele insieme all'aceto. Aggiungete la senape e l'olio, quindi mescolate il tutto fino a ottenere una vinaigrette. Insaporite con sale e pepe nero. Tagliate la barbabietola a metà e affettatela molto finemente.

2.

Mescolatela con la vinaigrette e lasciatela marinare per circa 10 minuti. Disponete le fette di barbabietola in modo decorativo su un piatto. Mescolate delicatamente lo spinacio con un po' di olio d'oliva e distribuitelo sulla barbabietola.

3.

Sbriciolate la feta sul carpaccio. Caramellate brevemente il fico in padella con un po' di zucchero e aggiungetelo ancora tiepido al piatto.

4.

Per finire, grattugiate un po' di scorza di limone sul carpaccio e cospargete con noci tostate.