

Carpaccio di manzo con insalatina ai frutti di bosco e salsa allo yogurt e senape

Gusta il nostro carpaccio di manzo con insalatina ai frutti di bosco e yogurt: un piatto raffinato e fresco, perfetto per un menù gourmet.



Un **secondo piatto** di **carne** davvero **velocissimo**: carpaccio di **manzo** con insalatina ai **frutti di bosco** e **salsa** allo **yogurt** e **senape**. Perfetto per le giornate estive, combina la tenerezza del manzo con la dolcezza dei frutti di bosco e la cremosità della salsa, creando un equilibrio di sapori che sorprenderà il tuo palato. Semplice da preparare e di grande effetto, il carpaccio di manzo con insalatina ai frutti di bosco è ideale per una cena leggera o un pranzo elegante. Provalo subito!

Difficoltà: media

Costo: basso

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti **(per 4 persone)**

400 g di carpaccio di manzo

200 g di lattughino verde

150 g di frutti di bosco misti Despar Vital

125 g di yogurt bianco intero senza zucchero

1 cucchiaio di senape Despar

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

2 macinate di pepe

3 pizzichi di sale

Preparazione

1. Sbatti energicamente lo yogurt con la senape, l'olio, il sale e il pepe fino a ottenere una salsina omogenea.
2. Distendi il carpaccio in un piatto piano, adagia sopra il lattughino verde e i frutti di bosco. Completa con abbondante salsa di yogurt e senape colata sopra.