Carpaccio di zucca con erbe aromatiche

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 gr Polpa di zucca

40 gr grandella di Pistacchi

un mazzetto di Erbe aromatiche miste

2 Limoni non trattati

un pizzico di Sale

un pizzico di Pepe nero

1 spicchio di Aglio

Procedimento:

per preparare il carpaccio di zucca inizia pulendo la zucca dai semi e pelandola con il pelapatate. Poi affetta la zucca in fettine dello spessore di 3mm

Trita le erbe aromatiche, preferibilmente con un coltello

Tosta la granella di pistacchio in padella antiaderente per 2 min e tienili da parte per guarnire il piatto finale.

Prepara la marinatura con aglio, olio, limone, sale, pepe ed erbe aromatiche. Adagia le fettine di zucca su un piatto da portata e irrora con la marinatura preparata. Lascia riposare in frigo per 15 min. Puoi servire il carpaccio di zucca cospargendolo con la granella di pistacchio.

NB. l’aglio può essere omesso per i regimi alimentari che non lo prevedono.

Pranzo CENA

CONTORNO

STILE ALIMENTARE: Onnivoro vegetariano vegano gluten free lactose free

DIFFICOLTà DI PREPARAZIONE : FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MIN

COSTO : BASSO