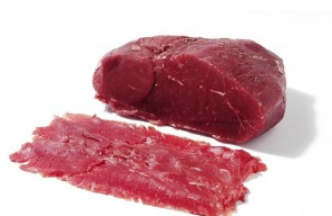




**PROSTO Z WŁOCH,  
OD 1956R.**

## Carne salada



Region: alto adige

Carne salada to surowe, marynowane mięso z najbardziej szlachetnych partii udźca wołowego. Starannie wyselekcjonowane, najlepszej jakości mięso przygotowywane jest zgodnie z tradycyjnymi rzemieślniczymi recepturami z rejonu Trydentu.

Surowe mięso, natarte solą morską, pieprzem i przyprawami, marynuje się przez około 30 dni w zalewie, pozwalając, aby stopniowo i w naturalny sposób nabierało aromatu przypraw. Zapeklowane w ten sposób mięso jest niezwykle delikatne, miękkie i wykwentne.

Zaleca się kroić je cieniutko na carpaccio, bądź w grubsze plastry i podsmażyć na patelni.

### Składniki

Surowe mięso wołowe, sól, pieprz, przyprawy.

### Sugestie

Wspaniałe jako przystawka: carpaccio z carne salada czyli cieniutko krojone plastry surowego mięsa podane np. z płatkami parmezanu, oliwą z oliwek i cytryną bądź rukolą.

Wśród tradycyjnych przepisów z okolic Trydentu znajdziemy również np. carne salada e fasoi, czyli smażone grubsze plastry mięsa podane w akompaniamencie fasoli.

### Certyfikaty

Carne salada zawiera bardzo mało tłuszczu (zaledwie 100 kcal i 1,5% zawartości tłuszczu w 100 gramach), nie zawiera alergenów, glutenu, laktozy.

### Waga

ok. 2 kg