



CARPACCIO DI BARBABIETOLA

Chef Filippo Saporito
e Ombretta Giovannini
La leggenda dei frati
Costa S. Giorgio, 6/a, Firenze FI

Ingredienti per 4 persone:

2 barbabietole da circa 200 g l'una
Sale
30 g di latte di soya
200 g di olio di semi
½ arancia sbucciata a vivo
q.b. di capperi dissalati
20 g di semi di senape
Erbette fresche di campo
50 g di succo di arancia - q.b. di olio evo

PER LA CROSTA DI SALE

500 g di farina 00
500 g di sale fino
300 g di acqua
10 g di rosmarino tritato
5 g di ginepro battuto al mortaio
5 g di timo limone sfogliato

Preparazione:

Impastate insieme tutti gli ingredienti per la crosta di sale. Lavate e grattate la pelle delle barbabietole, mettetele in una teglia e ricopritele con la crosta di sale. Mettetele quindi in forno a 180° per circa 40 minuti. Fate raffreddare, poi tagliate a fette sottili con l'affettatrice e disponete sul piatto.

Preparare i condimenti:

Per la maionese, semplicemente montate il latte di soia con l'olio di semi con un Pimer a immersione e aggiungete la salsa di soia. Tagliate l'arancia a cubetti, fate una vinaigrette con il succo di arancia insieme all'olio evo e un pizzico di sale.

Per la senape, sbollentate i semi di senape con acqua e aceto. Mettete delle noci di maionese sulle barbabietole, aggiungete qualche capero, i cubetti della pera e i semi di senape. Disponete le erbe di campo e finite con la vinaigrette.