

Viani



VIANI.DE

## CARPACCIO DI CEDRI mit Radicchio, Rucola und Garnelen

### ZUTATEN

- 1-2 feste Cedri (Art 3052) (je nach Größe)
- etwas Zitronensaft · Olivenöl nativ extra · Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer · ein ½ Kopf Radicchio Rosso · ca. 100 g Rucola
- Garnelen (mit Schale oder bereits geschält)

\*

### ZUBEREITUNG

Den Radicchio waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Den Rucola waschen und trocken schütteln. Die Garnelen samt Schale für 5-8 Minuten in etwas Olivenöl scharf anbraten, herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Schale lösen. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Bei Garnelen ohne Schale entsprechend kürzer braten, damit das Fleisch nicht zu trocken wird.

Radicchio und Rucola auf dem Cedri-Carpaccio verteilen.  
Mit den gebratenen Garnelen servieren.

**BUON  
APPETITO!**