INSALATA E CARPACCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fettine di manzo per carpaccio,
- 1 cipolla tipo dolce,
- 4 cipollotti,
- 2 pomodori,
- q.b. menta,
- succo di limone,
- olio,
- peperoncino,
- sale,
- pepe.

Preparare il carpaccio, condirlo e lasciarlo macerare per circa 2 ore.
Tagliare a listarelle il carpaccio.
Tagliare a listarelle fini la cipolla e ad anelli i cipollotti, usando anche parte del gambo verde.
Tagliare a dadini, eliminando i semi, i pomodori.
Unire il tutto in una terrina e versare gli aromi (menta e peperoncino).
Mescolare e condire (al posto del succo di limone o in aggiunta usare pure aceto).