
CARPACCIO DI SEDANO ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 sedani rapa piccoli,
- 3 acciughe sott'olio,
- 60 g di formaggio parmigiano,
- 1 mazzetto di rucola,
- 1 limone,
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto,
- alcuni cucchiai di olio d'oliva,
- aceto di vino,
- sale,
- pepe.

Mondate il sedano e tagliatelo a fette molto sottili, quindi fatele marinare per mezz'ora in una terrina con il succo del limone e alcuni cucchiai d'olio.

Tritate finemente le acciughe insieme a un cucchiaio di capperi.

Spezzettate la rucola mondata e lavata.

In una ciotola emulsionate l'olio, l'aceto, il sale e il pepe, poi unitevi il trito di acciughe e capperi.

Su quattro piatti individuali fate una base di rucola spezzettata, adagiatevi le fettine di sedano rapa, versate a filo il condimento e coprite con il parmigiano tagliato a scagliette.