

Salată Aperitiv – Carpaccio – Te scapă de cheltuieli – Salată de Legume și Fructe



Am realizat această salată-aperitiv în straturi de legume și fructe și mă simt cu adevărat mulțumit, atât de gustul său cât și de aspectul pe care îl are. Prepararea este extrem de simplă și ușoară, atât de ușoară încât nu ai nevoie nici măcar de cuțit, dacă ai la îndemână o mandolină.

Carpaccio



Cu un număr redus de ingrediente, poți să prepari un **platou de aperitiv** după altul. Această **salată**, care combină **legume și fructe**, are un **gust excepțional**.

- felii subțiri de țelină rădăcină
- felii subțiri de măr
- felii subțiri de pară
- felii subțiri de fenicul
- felii subțiri de morcov
- roșii cherry
- ulei de măsline
- lămâie
- sare și piper după gust
- se decorează cu plante sau ierburi aromatice (cimbru

lămâios, oregano, etc)

1. Folosiți o mandolină pentru a tăia legumele în felii subțiri, de sub un milimetru grosime, dacă este posibil.
2. Curățați o țelină de coajă și tăiați-o în felii subțiri cu mandolina.



3. Continuați cu feniculul, tot în felii subțiri cu mandolina.
4. Tăsați morcovul tăiat rondele pentru a adăuga o pată de culoare.
5. Tăiați sfecla lunguiață în felii subțiri cu mandolina, urmărind să păstrați o formă rotunjoară.
6. Preparați un măr, tăind o porțiune și aplatizând-o pentru a nu irosi, și tăiați-l în felii subțiri cu mandolina, păstrând coaja pentru contrastul de culori.
7. Feliați o pară cu mandolina, urmărind să păstrați feliile cât mai întregi și să evitați semințele.



8. Așezați ingredientele pe o farfurie cu contrast, preferabil neagră, pentru prezentare.
9. Ungeți farfuria cu ulei de măsline folosind o pensulă pentru a distribui uleiul uniform.
10. Condimentați cu piper și adăugați puțină zeamă de lămâie, stropind ușor.
11. Sărați ușor de la înălțime pentru a distribui sarea uniform.
12. Începeți să aranjați țelina pe farfurie, urmată de zeamă de lămâie și un nou strat de ulei de măsline.
13. Continuați să așezați restul ingredientelor pe farfurie, adăugând felii de morcov, sfeclă, fenicul, măr și pară.



14. Folosiți zeama de lămâie și uleiul de măsline pentru a preveni oxidarea și pentru a adăuga aromă.
15. Finalizați cu un strop de sare, piper și adăugați câteva frunzulițe de oregano și cimbru lămâios pentru decor și contrast.

16. Odată terminat, serviți imediat pentru a evita oxidarea și pentru a vă bucura de gustul proaspăt al ingredientelor.

