OLIO CUORE

Carpaccio di tacchino con citronette al timo

Ingredienti

- 250 g carpaccio di tacchino cotto al forno
- 125 g valeriana
- 60 g scaglie di parmigiano
- 20 g succo di limone
- 3 cucchiai **Olio Cuore**
- timo
- sale

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 10''**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 215 Kcal**
- **Grassi: 14.5 g**

Preparazione

- Preparare la citronette: in una ciotola versare il succo di limone, il sale e mescolare.

- Sbattere con una frusta versando a filo l'**Olio di Mais Cuore.**

- Aromatizzare la citronette con mezzo cucchiaino di timo.

- Disporre nel piatto la valeriana, poi distribuire il carpaccio di tacchino.

- Completare con scaglie di parmigiano.

- Condire con la citronette e servire.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico