

Carpaccio di Cedri

Viani



Cedri-Carpaccio mit Burrata und Parmaschinken

ZUBEREITUNG

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

Cedri in sehr dünne Scheiben schneiden und auf zwei Tellern ausbreiten.

Burrata halbieren und auf den Cedrischeiben anrichten.

Pinienkerne und fein geschnittene Zwiebelringe darauf verteilen, großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

Mit Prosciutto di Parma garnieren.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 sizilianische Cedri
1 Burrata (250 g)
100 g Prosciutto di Parma
1 kleine rote Zwiebel
Pinienkerne
Olivenöl
Pfeffer