BATTUTO DI MANZO CON RUCOLA

Ingredienti

Manzo tagliato in fette
Pane di montagna raffermo
Rucola
Limone
Sale
Olio

Procedimento

Tagliare a dadini il pane raffermo e far rosolare in una padella precedentemente riscaldata con un filo di olio. Far raffreddare.
Battere le fette di carne tra due fogli di carta oleata e ricavarne tanti quadratini.
Condire la carne con olio e sale e lasciar marinare.

Tagliare a pezzi la rucola e condirla con il limone.
Unire dadini di pane, carne e rucola.