



SFILACCI DI VITELLO E MELONE

x6 persone **15** minuti  Facile

INGREDIENTI

- 1 melone Jolly
- 80 g di sfilacci di vitello
- 2 cespi di indivia
- Olio EVO
- Pepe



PROCEDIMENTO

Pulire e tagliare prima a fette poi a cubetti il melone. Teniamo da parte la buccia per la decorazione del piatto.

Separare e lavare alcune foglie di indivia e adagiarle su un piatto di portata. Sistemarvi all'interno gli sfilacci di vitello conditi con olio d'oliva e pepe.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Posizionare le bucce del melone nella parte centrale del piatto e disporre sopra a scacchiera i cubetti precedentemente tagliati.

Alternare le fette con i cestini di sfilacci, guarnire con un filo di olio d'oliva e completare con una macinata di pepe.