



Lettinis[®]

— AMORE PER GUSTO —

REZEPT

CEDRO CARPACCIO

WWW.LETTINIS.DE

CEDRO-CARPACCIO MIT PARMIGIANO REGGIANO DOP UND GUANCIALE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 unbehandelte Cedro (Cedratzitrone)	100 g dünn geschnittenen Guanciale (alternativ Pancetta)
50 g gehobelten Parmigiano Reggiano DOP	100 ml Lettinis® Olivenöl extra Vergine (mittelintensiv) Lettinis® Sale & Pepe

ALLORA, SO GEHT'S

Die Cedratzitrone in sehr dünne Scheiben schneiden (am besten auf einer Schneidemaschine, ansonsten mit einem sehr scharfen Messer) und auf 2 Tellern verteilen.

Darauf nun etwas Olivenöl und mit Sale & Pepe (Salzflocken und frisch-gemahlenem Pfeffer) würzen.

Den Guanciale in einer Pfanne ohne Fett anbraten und mit dem Parmigiano Reggiano das Cedro Carpaccio dekorieren.

Buon Appetito!



Wer's vegetarisch mag,
lässt einfach den Guanciale
weg.



**OLIVENÖL
AUS APULIEN**



**SALZ &
PFEFFER**

