



## Recept per carpaccio da rischcotschnas

300 gr rischcotschnas cotgas

per marinada:

- 1 tschadun grond ieli da nitscholas
- 1 tschadun grond ieli d'uliva
- 1 tschadun grond balsamico  
suc da citrona, sal, paiver

per salata:

- ½ cucumera da salata
- ½ sellerin
- 2 dl groma aschentada
- 1 tschadun grond maionesa
- 1 tschadun grond mail grattà
- 1 tschadun grond ragisch amara grattada  
suc da citrona, sal, paiver

per garnitura:

- 1 pugn ruccola

Tagliar las rischcotschnas en rudellas finas.

Plazzar en rudi sin ils plats.

Stritgar si la marinada.

Tagliar cucumera e sellerin en quadrels fitg fins e maschadar cun la sosa (guarda ingredienzas).

Dar la salata amez il plat.

Decorar il plat cun ruccola.

---