

Carpaccio bufala



Normative za 4 osobe:

- biftek 0,55 kg
- rikola 0,10 kg
- maslinovo ulje
- bufala mozzarella 0,40 kg
- sol
- papar
- kapari
- aceto balsamico

Priprema:

meso bifteka lijepo oblikujemo u prozirnoj foliji, stisnemo i smrznemo. Kad se meso smrznulo, izrežemo ga na mesoreznici i složimo na tanjur koji smo prethodno poškropili s maslinovim uljem. Kad smo meso složili, začinimo ga sa soli i paprom, narežemo mozzarellu, a rikolu u jednoj posudi začinimo s acetom balsamicom, maslinovim uljem, soli i paprom, dobro promiješamo i složimo na četiri tanjura na kojima je narezan biftek. Narezanu mozzarellu stavimo na rikolu, još malo posolimo, popaprimo, zalijemo s maslinovim ulje i jelo je spremno za posluživanje.

Desert:

Brownies Cheese Cake



(1 torta, 12 komada)

BISKVIT

- 135g čokolade
- 135g maslaca
- 50g mljevenog lješnjaka
- 2g praška za pecivo
- 165 g šećera
- 2 jaja
- 90g brašna

KREMA

- 500g mascarpone sira
- 200g šećera
- 30g gustina
- 15g vanilin šećera
- 2,5 jaja
- 180g maestra
- 100g čokolade

PRIPREMA

Čokoladu i maslac otopimo na pan, jaja miksumo sa šećerom, spojimo te dvije smjese i ručno umiješamo ostale sastojke. Pečemo biskvit 15 minuta na 160 stupnjeva.

Za kremu izmiješamo sve sastojke, izlijemo na biskvit i pečemo u vodenoj kupelji 60 minuta na 135 stupnjeva.

RISTORANTE CARPACCIO

Smješten je u najstrožem centru grada, u lijepo uređenom prostoru s velikim prozorima koji gledaju na Teslinu ulicu, koja je odnedavno postala pješačka zona tako da Carpaccio sada ima i terasu. Carpaccio je po ponudi jela klasični talijanski restoran s izborom vrhunskih favorita talijanskih regionalnih gastronomija. Idealan je za poslovni ručak ili intimnu večeru.

