



ELABORACIÓ

1. Escorre les mongetes i reserva-les.
2. Posa les mongetes a sobre d'un paper film estirat, tapa-les amb una altra capa de paper film i aixafa-les amb una superfície plana fins a formar un disc del diàmetre del plat on se servirà.
3. Congela el carpaccio de mongetes sense desembolicar-lo del paper film.
4. Tritura la meitat dels pinyons. Pica el cebollí.
5. Fes una vinagreta amb l'oli d'oliva, unes gotes de suc de llimona i la pasta de pinyons.
6. Retira el paper film del carpaccio i disposa'l en un plat. Descongela'l uns minuts, salpebra la base i amaneix-la amb la vinagreta. Per sobre, posa-hi el formatge parmesà, l'altra meitat dels pinyons i el cebollí picat.

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 400 g de mongetes vermelles cuites
- 50 g de pinyons
- Formatge parmesà
- Suc de llimona
- Oli d'oliva verge extra
- Cebollí
- Sal i pebre

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

