

## Merenda e aperitivo

# Mini sandwich con carpaccio, zucca e ricotta

Un **aperitivo sfizioso**, ricco di sfumature di gusto ed ingredienti che creano armonie di sapori bilanciandosi perfettamente tra loro. Un appetizer chic, **perfetto per un brunch ricco di gusto** che conquisterà tutti: stiamo parlando dei nostri sandwich con carpaccio, zucca e ricotta.

Preparazione

**30 min.**

Persone

**8**

Difficoltà

**Bassa**

## Ingredienti

- 8 mini panini per hamburger Pandittaino
- 100 g. Fettine di carne per carpaccio
- 200 g. Zucca gialla
- 200 g. Ricotta fresca
- 20 g. Semi di zucca
- 1 Limone
- Olio extravergine d'oliva
- Erba cipollina q.b.
- Sale, pepe nero q.b.

## Preparazione

Per preparare il **carpaccio**, spremete mezzo **limone**, filtratene il succo e **aggiungete l'olio extravergine d'oliva** creando un'emulsione.

---

Sistamate le fettine di carne in una pirofila creando più strati e **bagnate ogni strato** con un po' di emulsione. Coprite e lasciate riposare in frigorifero per qualche ora. Tagliate la **zucca** a fette ed eliminate la buccia. Arrostiti le fette di zucca su una piastra e, una volta pronte, conditele con **erba cipollina** tritata, **sale**, **pepe nero** e **olio d'oliva**.

Mettete la **ricotta** in un mixer, aggiungete un filo d'olio d'oliva, qualche goccia di succo di limone, un pizzico di pepe nero e **miscelate**. Quando la ricotta avrà raggiunto una consistenza cremosa, trasferitela in un sac-à-poche. **Tagliate i panini** a metà e piastrateli per qualche minuto. Assemblate i mini panini sistemando alla base una fettina di carpaccio, un po' di ricotta, una manciata di semi di zucca e una fetta di zucca arrosto, richiudete con l'altra metà e **servite**.



Link: <https://www.pandittaino.info/ricette/merenda-e-aperitivo/mini-sandwich-con-carpaccio-zucca-e-ricotta/>