



Готовим карпаччо на кухне Diesel Open Workshop от Scavolini и Diesel—в ярко выраженном индустриальном стиле. Композиция с большим центральным островом оборудована зоной мойки и готовки на внушительных опорах из металла с отделкой «сталь soft». Такая же отделка—у металла, обрамляющего створки из рифлёного стекла. Столешница выполнена из кварца с матовой поверхностью. Дверцы и ящики—с лакированной матовой отделкой

Десертная тарелка, коллекция A Walk in the Garden, Hermès

Карпаччо из говядины

Слайсорезка в хозяйстве необходима! Это в полной мере осознаёшь, когда впервые берёшься за приготовление карпаччо. Главное—вырезку как следует заморозить и нарезать как можно тоньше.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Говяжья вырезка—0,5 кг, соль и сушёные молотые итальянские травы—по вкусу, оливковое масло—0,5 ч. ложки, руккола—30 г, пармезан—20–30 г, клубника—несколько штук, веточка базилика, бальзамический уксус или лимон—по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вырезку очистить от плёнок, натереть солью, травами и оливковым маслом. Завернуть в пищевую плёнку и положить в морозилку. За полчаса до подачи на стол достать замороженное мясо. Пармезан нарезать слайсами, вырезку—ломтиками, сбрызнуть уксусом (лимонным соком), выложить на блюдо мясо, пармезан, рукколу. Украсить клубникой и базиликом.

Тарелка из сервиза Allegro, Porcel, That's Living



Фото: stockfood/istodot.ru, пресс-служба