CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE

Stasera sono in vena di riflessioni, un po polemiche a dir il vero!!
Ieri sera son andata a dormire col pensiero della forte scossa sentita alle 21:22, non ho sentito la mia amica perchè era un po tardi e non volevo disturbarla.. quindi stamattina già ero un po in ansia.
Come tutti saprete alle 11 è stato proclamato il lutto nazionale e il nostro titolare ha voluto aderire quindi ci siamo fermati, abbiamo spento la radio, tutti i macchinari e anche le luci, io e qualche mia collega siamo rimaste in silenzio a pensare, meditare, pregare, altre invece ne hanno approfittato per chiaccherare, qualcuna addirittura per farsi due risate.. non potete capire la rabbia che mi hanno fatto, dove sta il rispetto per le persone che hanno perso la casa, i parenti, il lavoro, tutta la loro vita.. ora io sono particolarmente coinvolta ma ricordo benissimo che quando ci fu il terremoto dell'Aquila io lavoravo proprio a Cavezzo e per il lutto proclamato ci mettemmo tutti nella stessa stanza in religioso silenzio, e nessuno aveva li amici o parenti!!!
Oggi poi parlavo con Angela, la mia amica di Cavezzo, mi ha detto che è andata per la prima volta in paese ed è rimasta sconvolta vedendo delle persone, non del posto, che facevano delle foto alle case crollate e come simpatico souvenir portavano via dei pezzi di mattoni.. e qui… senza parole!!!
Inoltre mi ha detto che oggi uno di un laboratorio tessile, un po lontano dalla zona coinvolta nel terremoto, gli ha minimizzato l'accaduto, lei è rimasta malissimo non credendo all'insensibilità di certe persone, io penso che il terrore che loro si portano dentro può capirlo solo chi l'ha provato, ma credo che il fatto di dover dormire in tenda, di non sapere dove andranno a vivere, di non poter fare nessun progetto, di non immaginare nemmeno come sarà la loro vita, di non potersi permettere più nemmeno un sogno.. questo… questo penso si possa comprendere, e solo questo basta per avere un'immensa solidarietà!!
Tutto questo in una sola giornata… mi ha lasciato davvero tanto amaro in bocca!!! Sicuramente però dall'altra parte ci sono tante persone sensibili, tanti volontari, tante persone che si danno da fare e che stanno vicino alle popolazioni

colpite, e queste persone va tutta la mia sincera ammirazione e gratitudine, perchè oggi è toccato a loro ma domani non si può sapere!!!



CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE

300 gr di carpaccio di manzo
2 zucchine freschissime
parmigiano reggiano
pinoli
rucola

succo di 1 limone
40 ml di vino bianco
40 ml di acqua
olio evo, aceto balsamico di modena
sale, pepe

In una casseruola mettete il succo di limone, il vino bianco e l’acqua e mettete la carne a marinare 10 minuti.
Scolate la carne e tamponatela con della carta assorbente, condite con un’emulsione fatta di olio evo, aceto balsamico di modena, sale e pepe.
Tagliate le zucchine sottilissime e il grana a scaglie, scottate i pinoli in padella.
Nel piatto da portata disponete la prima fetta di carpaccio, mettete le fette di zucchina il grana a scaglie e proseguite per altri due strati, decorate con qualche foglia di rucola e coi pinoli.
Condite con un po di aceto balsamico e olio evo.



con questa ricetta pertecipo al contest di ABOUT FOOD