

## TARTARE DI CAVALLO E MANZO



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Per 6 persone

Preparare le tartare tritando le due tipologie di carne. Alla carne di manzo aggiungere i Filetti di Acciughe del Cantabrico, i Capperini e i Soleggiati tritati finemente. Alla carne di cavallo aggiungere la Salsa di Carciofi. Far riposare in frigo. Nel frattempo in un tegame con un filo d'olio cuocere le uova di quaglia. Mettere la carne condita in un coppa pasta e posizionare le due tartare sul piatto. Inserire l'uovo di quaglia aggiungendo un po' di Pepe colorato. Completare le tartare con i Soleggiati e i germogli e decorare il piatto con gocce di Salsa di agrumi.

### Menù-Zutaten

12 Soleggiati - TX1  
180 g. Salsa di carciofi - X70X  
6 Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9  
60 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7  
q.b. Salsa di agrumi - BOOX

### Zutaten

300 g. Carne di manzo  
300 g. Carne di cavallo  
6 Uova di quaglia  
q.b. Germogli