TARTARE DI CAVALLO



Menù Ingredients

100 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
200 g. Cipolline Borettane in agrodolce - VN1
200 g. Olive taggiasche denocciolate - XL1
200 g. Soleggiati - TX1
50 g. Succo di limone - A11
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredients

q.b. sale e pepe
1000 g. carne di cavallo

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Tritare la carne a coltello evitando che si surriscaldi e fare un battuto con tutti i prodotti Menù da unire poi alla carne. Condire con il sale alle erbe ed il succo di limone. Con l'aiuto di un coppa pasta formare piccoli cilindri di tartare di cavallo condita e decorare a piacere con pomodori soleggiati, capperini, olive e qualche erba aromatica fresca.

Consigli del macellaio
Si può condire la carne solamente con succo di limone e sale alle erbe, poi si tritano tutti gli altri ingredienti per utilizzarli in vari strati desiderati per comporre la tartare. Consigliare sempre al cliente di aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva al momento dell'utilizzo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)