TARTARE DI MANZO SU VORTICE DI ASPARAGI



Chef: Leonardo Pellacani

Menù Ingredients

600 g Punte di asparagi verdi lessate - U71X
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe nero intero - 1240
q.b. Salsa di agrumi - BO0X
q.b. Salsa di carciofi - X70X
q.b. Salsa di cavolo viola - XX0X

Ingredients

600 g Scamone di manzo
q.b. Sale
q.b. Salsa Worcestershire
6 Fette di pane in cassetta

Method

Per 6 persone

Tagliare le Punte di asparagi in fette sottili. Tagliare il pane in dischi circolari e tostarlo. Pestare la carne di manzo a coltello per preparare la tartare e condirla con la salsa Worcestershire, sale, Pepe e Olio extravergine di oliva. Comporre il piatto mettendo al centro il pane e arrotolare gli asparagi. Posizionare sul disco di pane la tartare modellata con la classica forma circolare. Decorare con le Salse Menù Evolution Fresh di Cavolo viola, Agrumi e Carciofo. Ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva e una macinata di Pepe nero intero.

Gluten Free Method

© 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)