

TARTARE DI CAVALLO



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

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 - PGO

Ingredienti

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