TARTARE DI CAVALLO E MANZO

Ingredienti Menù

12 Soleggiati - TX1

180 g. Salsa di carciofi - X70X

6 Filetti di Acciughe del Cantabrico - WA9

60 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

q.b. Salsa di agrumi - BO0X

Ingredienti

300 g. Carne di manzo

300 g. Carne di cavallo

6 Uova di quaglia

q.b. Germogli

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

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 fi nemente. Alla carne di cavallo aggiungere la Salsa di Carciofi. Far riposare in frigo. Nel frattempo in un tegame con un fi lo 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)