

TARTARE DI CAVALLO E MANZO



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 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.

Ingredienti Menù

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. Pepe colorato macinato grosso - 1261
q.b. Salsa di agrumi - BOOX

Ingredienti

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