TARTARE DI MANZO CON VELLUTATA DI BUFALA, TAPENADE DI OLIVE LECCINO, POMODORINI DORATI E FRUTTI DEL CAPPERO

Ingredienti Menù

5 g. Dorati - TN1

5 g. Frutto del Cappero all'aceto - TRH

5 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

8 g. Tapenade rustica - VR7

q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Ingredienti

45 g. Filetto di manzo

40 g. Mozzarella di bufala

15 g. Latte

q.b. Farina

q.b. Sesamo

q.b. Basilico fresco

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento senza glutine

Per 1 persona.

In un pentolino mettere il latte, portare ad ebollizione ed aggiungere la mozzarella a pezzi. Continuare a mescolare col fuoco al minimo per 2-3 minuti. Passare il composto al setaccio scartando la parte filante. Aggiungere la farina per raggiungere la consistenza voluta. Fare raffreddare. Tritare a coltello il filetto di manzo e condire con Olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Impiattare mettendo la vellutata di bufala sul fondo del piatto, disporre la tartare in tre punti a distanza regolare e decorare con Dorati, Frutti del cappero, Tapenade rustica, Mix di fiori, sesamo tostato, basilico fresco e Olio extravergine d'oliva.

© 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)