

TARTARE VEGETARIANA

L'illusione della carne in un gioco provocatorio tra cous cous e colorate verdure.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 160g cous cous
- 160g Barbabietole Rosse a Fette
- 100g Crema di Carciofi
- 50g formaggio spalmabile
- 30g Peperoni Arrostiti
- 10g Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole
- 30g Melanzane Grigliate
- 30g Zucchine Grigliate
- Capperi di Roccia al Sale
- Olive Nere a Rondelle
- Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Frullare la barbabietola con dell'acqua e con l'aiuto del colino ricavare 160g di succo.
- Portare a ebollizione, aggiustare di sale, versare il cous cous togliere dal fuoco e sgranare con dell'olio.
- Tagliare le verdure grigliate, aggiungere i capperi, le olive e i pomodori, cappare il tutto con alla base il cous cous.
- Accompagnare l'insalata con la spuma realizzata con la crema di carciofi e formaggio spalmabile e decorare con la crema di aceto classica.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Barbabietole Rosse a Fette



Crema di Carciofi



Peperoni Arrostiti



Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole



Melanzane Grigliate



Zucchine Grigliate



Capperi di Roccia al Sale



Olive Nere a Rondelle



Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"