

## TARTARE SULLA LUNA



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g filetto di manzo
- q.b. Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- q.b. Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali Sicilia
- q.b. Frutti del Capperi in Olio di Girasole
- q.b. Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe al Limone
- q.b. caprino

### PROCEDIMENTO

- Battere il filetto a tartare e insaporire con l'olio extravergine e la miscela.
- In un piatto piano con l'aiuto di due coppapasta dare la forma a luna e completare con i pomodorini, i capperi, le acciughe, le olive, i peperoncini e fiocchetti di caprino.
- Guarnire con una salsa a piacere.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pomodorini Gourmet a  
Spicchi Mid-Dry



Acciughe a Filetti in  
Olio di Oliva Speciali  
Sicilia



Frutti del Capperi in  
Olio di Girasole



Olive Taggiasche  
Denocciolate in Olio  
Extra Vergine di Oliva



Peperoncini Gocce  
Rosse in Agrodolce



Olio Extra Vergine di  
Oliva



Pepe al Limone