TARTARE AGRODOLCE CON CROCCANTE DI SARACENO E MAIONESE AL PEPE DELLA TASMANIA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g cuore di scamone pulito
- 30g grano saraceno decorticato
- 200g Giardiniera Rustica in Agrodolce
- 160g Maionese
- 2g Pepe di Montagna della Tasmania - Intero
- q.b. Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico

PROCEDIMENTO

- Preparare la maionese pestando al mortaio il pepe della Tasmania e addizionare alla maionese classica sino a raggiungere il gusto e il colore desiderato.
- Friggere il grano saraceno per un minuto in olio a 160 gradi.
- Battere lo scamone a tartare e insaporire con la miscela mediterranea.
- Comporre il piatto posizionando sulla base la maionese, coppare tre tartare e completare con la giardiniera tagliata a piacere e il grano saraceno.

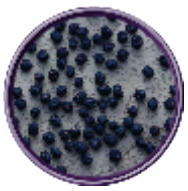
PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Giardiniera Rustica in Agrodolce



Maionese



Pepe di Montagna della Tasmania - Intero



Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico