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 Cappero 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 Cappero 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