CHEESECAKE TARTARE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g scamone manzo battuto fine
- 300g taralli
- 200g formaggio spalmabile
- 8 Porcini Interi in Olio d'Oliva
- 150g Crema al Parmigiano Reggiano
- 80g Salsa di Pistacchio
- 15g Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"
- q.b. burro

PROCEDIMENTO

- Battere la carne finemente e condire con la miscela grill mediterraneo e olio.
- Tritare grossolanamente i taralli e miscelare con del burro fuso, per ricavare una base compatta e omogenea.
- Miscelare la crema di parmigiano con il formaggio spalmabile.
- Tagliare le cappelle dei porcini e realizzare dei finti macarons farciti con la crema di formaggi.
- Con l’aiuto di un coppapasta montare i vari strati partendo dal biscotto salato, la battuta di manzo e la crema di formaggio.
- Guarnire con i macarons di porcini, la salsa pistacchio e le gocce di crema aceto balsamico.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Interi in Olio d'Oliva



Crema al Parmigiano Reggiano



Salsa di Pistacchio



Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico



Olio Extra Vergine di Oliva



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