TARTARE SATURNO



Oltre lo spazio-tempo, per un hamburger a freddo fuori dagli schemi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 panini per hamburger alla curcuma
- 700g battuta di manzo
- 120g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- 160g Friarielli in Olio di Girasole
- 100g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 15g Grill-Barbecue - Sale Aromatico
- q.b. Semi di Sesamo Nero - Interi
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino

PROCEDIMENTO

- Insaporire la battuta di manzo con sale, pepe e olio all’aglio orsino.
- Creare con l’aiuto di un coppapasta 4 burger. Realizzare in padella la cialda di parmigiano con i semi di sesamo.
- Comporre il panino con alla base uno strato di friarielli, la cialda di parmigiano, friarielli, burger di tartare e una brunoise di porcini.
- Guarnire a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta



Friarielli in Olio di Girasole



Grill-Barbecue - Sale Aromatico



Semi di Sesamo Nero - Interi



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata



Condimento Olio all'Aglio Orsino