STECCO TARTARE

Non è estate senza lo stecco, qui in una irriverente versione salata con un retrogusto d'Oriente.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 480g girello di manzo
- 200g Bouquet di Funghi in Olio di Girasole
- q.b. Shichimi Togarashi
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Paprica Rubino - Delicata

PROCEDIMENTO

- Battere il girello a tartare e insaporire con la miscela shichimi, i fiocchi di sale e dell'olio extravergine.
- Con l'aiuto di uno stampo in silicone formare la classica forma a gelato e completare con lo stecco.
- Impiattare con alla base il bouquet di funghi, la tartare e guarnire con shichimi togarashi.
- Decorare con paprica rubino.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Bouquet di Funghi in Olio di Girasole



Shichimi Togarashi



Fiocchi di Sale Marino



Olio Extra Vergine di Oliva



Paprica Rubino - Delicata