TARTARE DI MANZO MEDITERRANEA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g scamone battuto a coltello
- 40g formaggio spalmabile
- 100g Porcini Trifolati Farci Pizza Fette e Pezzi
- 100g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- 20g Salsa di Pistacchio
- 40g Olio Extra Vergine di Oliva
- 10g Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico
- 80g Condimento al Mango

PROCEDIMENTO

- Battere a coltello i porcini creando una piccola dadolata, incorporare lo scamone e condire il tutto con la miscela mediterranea e l'olio extravergine.
- Miscelare il formaggio spalmabile con il pesto di pistacchio e inserire in una sac a poche.
- Con l'aiuto di due coppapasta disporre la tartare nel piatto creando un anello vuoto al centro.
- Guarnire con delle quenelle di cavolo viola, dei germogli e con degli spuntoni di cremoso al pistacchio.
- A piacere completare con il condimento al mango al centro dell'anello.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati Farci Pizza Fette e Pezzi



Salsa Viola di Cavolo Cappuccio



Salsa di Pistacchio



Olio Extra Vergine di Oliva



Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico



Condimento al Mango