TERRA E MARE

La forza della terra, l’impeto del mare: i migliori frutti del nostro pianeta per ritrovare l’armonia con la nostra anima.



INGREDIENTI

- 100g carne magra di vitello
- 10g uova di lompo
- 10g uova di salmone
- 30g Porcini Testa Nera Tagliati in Olio d'Oliva
- Olio Extra Vergine di Oliva
- Sale Rosa Fino
- Pepe di Montagna della Tasmania - Intero

PROCEDIMENTO

- Battere a coltello la carne di vitello.
- Condire con sale, pepe della Tasmania e olio extravergine.
- Formare nel piatto una piccola montagna di sale rosa grosso e posizionare al centro una conchiglia di capasanta.
- Adagiare la battuta all’interno della capasanta e completare con fettine di porcini, uova di lompo e salmone.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



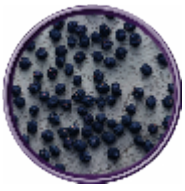
Porcini Testa Nera Tagliati in Olio d'Oliva



Olio Extra Vergine di Oliva



Sale Rosa Fino



Pepe di Montagna della Tasmania - Intero