

# TARTARE SULLA LUNA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g filetto di manzo
- q.b. Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- q.b. Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali di Sicilia
- q.b. Frutti del Cappero in Olio di Girasole
- q.b. Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe al Limone
- q.b. caprino

## PROCEDIMENTO

- Battere il filetto a tartare e insaporire con l'olio extravergine e la miscela.
- In un piatto piano con l'aiuto di due coppapasta dare la forma a luna e completare con i pomodorini, i capperi, le acciughe, le olive, i peperoncini e fiocchetti di caprino.
- Guarnire con una salsa a piacere.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Pomodorini Gourmet  
a Spicchi Mid-Dry**



**Acciughe a Filetti in  
Olio di Oliva Speciali  
di Sicilia**



**Frutti del Capperio in  
Olio di Girasole**



**Olive Taggiasche  
Denocciate in Olio  
Extra Vergine di Oliva**



**Peperoncini Gocce  
Rosse in Agrodolce**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**



**Pepe al Limone**