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 Cappero in Olio di Girasole

Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva

Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce

Olio Extra Vergine di Oliva

Pepe al Limone