

TARTARE IMPERIALE *di* TROTA REGINA

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

200 gr “Tartare di Regina di San Daniele”, 1 carota, 1 zucchina, piselli, 1 ravanello, radicchio, aneto, olio EVO.

PREPARAZIONE

Con l'aiuto di uno scavino piccolo, ricavare delle “perle” da carote e zucchine. Lessarle in acqua leggermente salata insieme ad una manciata di piselli sgranati. Affettare sottilmente un ravanello ed utilizzarne le fettine per creare un anello al centro del piatto. Con l'aiuto di uno stampino circolare, disporre la “Tartare di Regina” al centro dell'anello, decorare la superficie con le perle di verdure, qualche foglia di radicchio di Treviso e ciuffi di aneto. Condire con un filo d'olio extra vergine prima di servire.

VINO CONSIGLIATO: Malvasia collinare

