



CUCINA CON NOI!

Tartare di manzo con fiore di capperi, sale nero e gocce di purea di zucca

La tartare di manzo è un secondo piatto dal sapore deciso, che si abbina perfettamente alla delicatezza della zucca e alla particolarità del sale nero.

INGREDIENTI

400 g di filetto di manzo

100 g di **Purea di Zucca in Gocce Orogel**

4 cucchiani di senape

10/12 fiori di capperi

sale e pepe



20



4



Media



Secondi Piatti



Padella

Preparazione

1

Tagliare il filetto di manzo al coltello. Condire con olio, senape e pepe.

2

Cuocere la Purea di Zucca come da indicazioni nella busta.

3

Servire la tartare con i fiori di capperi, qualche goccia di purea di zucca e sale nero come decorazione.

