

Carne cruda

soncino, funghi crudi e lamponi

Ingredienti

100 gr carpaccio di manzo
30 gr di micro soncino
1 uovo sodo
40 gr di funghi porcini a lamelle
lamponi freschi
olio evo
aceto di lamponi
aceto di vino rosso
sale, pepe



Preparazione

- Tagliare delle fettine di filetto e batterle delicatamente tra due fogli di carta forno.
- Prendere il micro soncino e condirlo con un filo d'olio, sale e pepe. Disporlo al centro del piatto e adagiare sopra le fette di carne avendo cura di lasciare un po' di spazio fra le stesse.
- In un recipiente schiacciare con la forchetta tre lamponi ed emulsionare con due cucchiaini di olio evo, un cucchiaino di aceto di lamponi, aceto di vino e sale fino a creare il dressing.

NOTA BENE: Per la guarnizione setacciare l' uovo sodo al colino fino ad ottenere un effetto mimosa. Guarnire il piatto alternando i due colori.

hellskitchen.sky.it

 twitter.com/hellskitchenit

 facebook.com/HellsKitchenItalia

 instagram.com/hellskitchenit#