



TAGLIATA DI VITELLO

Ingredienti

200 gr. di filetto di vitello
50 gr. di sesamo bianco
50 gr. di sesamo tostato
50 gr. di sesamo nero
50 gr. di olive leccino denocciolate
acqua frizzante
buccia di limone

Olio evo
Salvia
Miele di timo
Peperoncino fresco

Procedimento

Tagliare con un cutter la carne e aggiungere acqua frizzante spolverata di buccia di limone.

Aggiustare di sale.

Arrotolare attorno ad ogni oliva la carne di vitello.

Passarli nel mix di sesamo.

Ultimare, prima di servire, con un olio ottenuto frullando salvia, olio, miele e peperoncino.