



TARTARE DI SCOTTONA, RAPE SELVATICHE E SALSA DI POMODORO SECCO

Ingredienti

500 gr. di filetto di scottona
500 gr. di rape selvatiche
10 filetti di pomodoro secco
30 gr. di granella pistacchio
30 gr. di granella di noci
Paprika dolce q.b.
30 gr. di capperi
2 fogli di alga Nori
½ patata bollita
Olio, sale e pepe q.b.
1 lt olio di semi di girasole

Procedimento

Pulire le rape, sbollentarle per 3 minuti, ghiacciarle e asciugarle, lasciando da parte una quindicina di foglie belle.

Tagliare la carne in piccoli dadini togliendo eventuali filamenti di grasso,

aggiungere la frutta secca, i capperi leggermente battuti, la paprika.

Tritare le rape e aggiungerle.

Condire con olio e pepe.

Far riposare per mezz'ora in frigorifero.

Tagliare a pezzi i pomodori secchi, frullarli con olio e mezza patata. Passare e regolare di sale.

Friggere le rape e l'alga e adagiarle su carta assorbente. Prendere la tartare, salarla e copparla su un grande piatto da portata.

Guarnire con foglie di rapa e alga.

Mettere a fianco un bicchiere con i pomodori secchi.