



PIADINA INTEGRALE PODOLICA, RUCOLA CON ANICE E NOCCIOLA

Ingredienti

300g di carne di vitello fresca taglio Filetto
50 g di tuorli di uova pastorizzati
10 g di capperi
2 scalogni puliti
olio extravergine
200g di rucola fresca
1 bt crema nocciola non zuccherata
100g di nocciole tostate sgusciate
100 g di sambuca

Procedimento

Tritare la carne in maniere fine a punta di coltello, stessa cosa per scalogno e capperi, aggiustiamo con olio extravergine e aggiungiamo il tuorlo ed emulsioniamo con una forchetta.

Laviamo e mondiamo la rucola condiamo solo con la sambuca e un trito di nocciole tostate.

Tostiamo la piadina integrale in una padella antiaderente, la lacchiamo con la crema di nocciola.

Farciamo con la rucola e la tartare di podolica, tagliamo a spicchi la piadina e serviamo su vassoio o sui piattini per finger.