



Tartare di bue con cipolle grigliate, pomodori al forno e ricotta salata

Ingredienti:

- 300 g di carne di bue (noce o entrecôte)
- 50 g di ricotta salata
- 1 barattolo di Pomodori al Forno con Peperoncino Saclà
- 1 cucchiaio di Capperi Saclà
- 1 vasetto di Friarielli Saclà
- ½ mazzo di prezzemolo a foglie piatte
- Sale
- Pepe
- Olio extra vergine di oliva

Preparazione:



- Tritate i capperi al coltello. Mondate il prezzemolo e conservate solo le foglie, che dovranno essere tritate grossolanamente al coltello.
- Grattugiate la ricotta in scaglie.
- Sgocciolate i friarielli e fateli saltare rapidamente in padella con un filo d'olio d'oliva. Salate e pepate.
- Fate sgocciolare i Pomodori al Forno e tagliateli a striscioline. Sgocciolate le cipolle grigliate e sminuzzatele.
- Con un coltello ben affilato, tagliate la carne di bue in cubetti. Mescolate con i capperi, una parte del prezzemolo e olio d'oliva. Salate leggermente e pepate con generosità.
- Sul piatto, formate uno strato di tartare con lo stampino e servite accompagnato con Pomodori al Forno, cipolle grigliate, qualche scaglia di ricotta e i friarielli. Decorate con prezzemolo e capperi.