



Ricetta N. RE001051

Registrata in data 14 Feb 2017 alle ore 12:56

da FELICE RAPUANO

Tartare di manzo, galletta di grano e maionese alla soia

Con questa ricetta ho scoperto che col grano cotto con amido gelificato si può fare anche una appetitosa tartare di manzo, con galletta di grano e accompagnarla con la maionese alla soia.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Manzo magro 300 g
Grano Chirico 200 g
Salsa Worcester q.b.
Tabasco q.b.
Scorza di limone q.b.
Sale e pepe q.b.
Cipollotto q.b.

Per la maionese alla soia:

Olio d'oliva 150 g
Olio di semi d'arachidi 150 g
Sale fino q.b.
Succo di limone n.1
Tuorlo fresco n.3
Salsa di soia q.b.

Preparazione

Per la maionese montare i tuorli in un recipiente concavo aggiungendo gradualmente l'olio di semi caldo a una temperatura di circa 85°C per far pastorizzare l'uovo.

Continuare a montare la maionese aggiungendo il restante olio e alla fine il succo di limone, il sale il pepe bianco e la salsa di soia.

Per la tartare tagliare a punta di coltello il manzo magro e unirvi la salsa Worcester, il tabasco, la scorza di limone e il cipollotto fresco; aggiustare di sale e di pepe e tenere al freddo.

Per la galletta preparare il grano in uno stampino e asciugarlo al microonde.