

• LE CARNI •

Tartare di manzo con crema al Gorgonzola



ricetta
media



30 min.



piatto a base
di carne

Ingredienti

1 bicchiere di panna montata	nebbiolo Valentina
1 bicchiere di maionese	zucchero
½ bicchiere di Gorgonzola dolce	spezie assortite tostate
manzo crudo	sedano
verdure assortite	

Preparazione

Preparare il brulé facendo tostare le verdure assortite con dello zucchero e delle spezie tostate e cuocendole poi nel nebbiolo a fuoco lento per 5 o 6 ore; a cottura ultimata filtrare più volte il composto e lasciarlo riposare.

Amalgamare con la frusta la maionese e il gorgonzola dolce quindi aggiungere a piccole dosi la panna montata e mescolare, sempre con la frusta, fino a raggiungere una consistenza cremosa.

Per la presentazione, creare sul piatto di presentazione un fondo con il brulé, adagiare sopra la tartare di manzo e ricoprirla con la crema di gorgonzola.

Guarnire infine con una julienne di sedano fresco.