

Carne salata in insalata con salsa tartara



Ingredienti per 10 persone

• Fesa di manzo*	kg	1
• Salsa tartara	g	500
• Finocchi	g	250
• Pane pugliese a fette sottili	g	200
• Germogli	g	26
• Erba cipollina	q.b.	

Per la marinatura

• Sale fino	g	50
• Zucchero	g	25
• Bacche di ginepro	g	1
• Rosmarino	q.b.	
• Pepe nero macinato	q.b.	

PROCEDIMENTO

1. Mettere la carne sottovuoto con il sale, lo zucchero e le spezie.
2. Lasciare marinare per almeno 24 ore.
3. Togliere dalla marinatura e asciugare con della carta assorbente.
4. Tagliare con una affettatrice a fette sottili.
5. Servire con il finocchio tagliato sottilmente, i germogli, la salsa tartara e il pane in precedenza tostato.

* Sanificare la carne, scongelando in precedenza, in quanto verrà consumata cruda.