TARTARE DI MANZO HÉRENS
AI SAPORI D'AUTUNNO

Ricetta per 1 persona

Ingredienti:

- 150 g di rump steak di manzo Hérens
- 30 g di finferli freschi
- 20 g di pinoli
- 1 scalogno
- Olio di nocciole
- Williamine Morand
- Timo limonato fresco

Condimenti: sale, pepe nero e peperoncino a scelta

Preparazione:

- Tagliare il rump steak a cubetti di 1x1 cm.
- Tagliare grossolanamente i finferli senza tritarli per mantenere la consistenza.
- Tritare finemente lo scalogno.

Procedimento:

- Tostare leggermente i pinoli in una padella senza grassi e lasciarli raffreddare.
- Scaldare una padella con olio di nocciole e rosolare i finferli fino a doratura.
- Aggiungere lo scalogno tritato e infine il timo.
- Sfumare con la Williamine e lasciar raffreddare.
- Mescolare tutti gli ingredienti con un po' di olio di nocciole.
- Condire a piacere con sale, pepe e peperoncino.

Per un tocco di sapidità naturale, aggiungere scaglie di formaggio stagionato.

Servire con un millefoglie di segale AOC: spalmare quattro fette di pane con burro salato e sovrapporle.

Buon appetito!

GRANDI LUOGHI DEL GUSTO