

Insalata di pomodori invernali e salmone al cioccolato bianco



Piatto e posate **Zara Home**, tovagliolo **Tessilarte**, bicchieri **Mario Luca Giusti**, piattino e ciotola **Diesel Living** with **Seletti**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti**. A destra, piatto piano **ASA Selection**, tovaglioli **Milou Milano**.

SPECIALE

Crostata zucca, cioccolato e sale





Tartara di manzo, nocciole e gru  di cacao

Piatto della tartara ASA Selection, piatto sul fondo Maxwell & Williams, posate Zara Home, bicchiere scolpito Mario Luca Giusti, carta da parati J&V141 Atelier, della collezione Italian Design di Jannelli & Volpi.

Tartara di manzo, nocciole e gru  di cacao

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g scamone di manzo
100 g nocciole pelate
100 g pan brioche
100 g olio di arachide
10 g pasta di nocciole
10 g gru  di cacao

1 tuorlo - aceto - capperi sotto sale
olio extravergine di oliva - sale

SCIACQUATE una manciata di capperi e lasciateli a bagno per 30 minuti.

TRITATE finamente la carne con il coltello. Conditela con sale e olio extravergine.

TOSTATE le nocciole intere in padella a fuoco dolce per qualche minuto.

PREPARATE una maionese alle nocciole: raccogliete in un mixer il tuorlo, l'olio di arachide e 1 cucchiaino di aceto.

Frullate gli ingredienti fino a ottenere una maionese, quindi aggiungete la pasta

di nocciole e amalgamate bene. Trasferite il composto in una tasca da pasticcere munita di bocchetta sottile.

TAGLIATE le fette di pan brioche in rettangoli (4x10 cm). Tostateli per 1 minuto per parte in una padella antiaderente con poco olio extravergine.

STENDETE un sottile strato di maionese sui crostini di pan brioche. Adagiatevi sopra la tartara, completate con qualche nocciola tagliata a met , 2-3 capperi, qualche ciuffetto di maionese e un cucchiaino di gru  di cacao. Decorate a piacere con foglioline di prezzemolo.