

## Tartare di manzo con capperi, aneto e Asiago

*Tartare di manzo con capperi, aneto e Asiago è il secondo perfetto per i tuoi pranzi o le tue cene gourmet. Una ricetta tutta da gustare!*



Un **secondo gourmet** da leccarsi i baffi! Il piatto che ti vogliamo proporre per il tuo pranzo di Ferragosto o per un'altra occasione speciale è la **tartare di manzo con capperi, aneto e Asiago**. Si prepara davvero molto velocemente. Basta sciogliere l'Asiago in un pentolino pieno di latte e versarlo delicatamente sulla carne cruda precedentemente pulita e privata delle sue parti grasse. **Pochi passaggi per una ricetta davvero deliziosa!**

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 15 min.**

### **Ingredienti per 4 persone**

350 g di filetto di manzo

**12 capperi dissalati Despar Premium**

100 g di Asiago stagionato grattugiato

1 cucchiaino di senape

100 g di latte

Aneto fresco q.b.

Una grattata di noce moscata

**Olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium q.b.**

Un pizzico di sale e pepe nero

4 cracker con curcuma semi di lino e chia Bio,Logico Despar

### **Procedimento**

1. Elimina eventuali parti grasse del manzo, battilo fino a ottenere una grana molto sottile. Condisci con olio, sale, senape e i capperi battuti molto finemente.
2. Forma dei mucchietti e adagiali sul piatto di servizio, adagia sopra dei ciuffi di aneto.
3. A parte fai bollire il latte con il pepe e la noce moscata, quindi aggiungi l'Asiago. Frulla per rendere omogeneo, poi servi accanto alla tartare e finisci con un filo d'olio e un cracker.