

CARPACCIO (O TARTARE DI MANZO) CON CRUMBLE AL CAFFÈ, SALSA DI FRUTTI ROSSI DI STAGIONE E PANNA ACIDA

INGREDIENTI (per 4 persone)

400 g di polpa di manzo

olio EVO

sale, pepe q.b.

(per il crumble)

30 g burro freddo

30 g farina 00

30 g farina di mandorle

15 g zucchero di canna

1 cucchiaino di caffè solubile

½ cucchiaino sale

(per la salsa alla melagrana)

1 melagrana

1 noce di burro

il succo di ½ limone

1 cucchiaino di maizena per addensare

(per la panna acida)

100 g yogurt intero

100 g panna liquida

sale, pepe q.b.

½ limone



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate la panna acida: in un recipiente, mescolate panna, yogurt e succo di limone. Coprite con un canovaccio e lasciate fermentare a temperatura ambiente per almeno 8/10 ore.

Preparate il crumble, mettendo nel mixer tutti gli ingredienti e frullando, sino a ottenere un composto sbricioloso. Riponetelo in frigo e preriscaldate il forno a 165°. Sbriciolate il crumble su una teglia, lasciandolo cuocere 10 minuti.

Preparate la salsa al melagrana: spremete il limone, tagliate in due la melagrana e sgranatela. Passate al passaverdura.

Ponete sul fuoco una casseruola con una noce di burro, aggiungete il succo di limone e melagrana e lasciate restringere qualche minuto. Togliete dal fuoco, aggiungendo la maizena per addensare e rimestate con una frusta. Riponete nuovamente sul fuoco e lasciate addensare sino a consistenza desiderata.

Tagliate la carne di manzo al coltello, condite con olio EVO e sale.

Impiattate come da immagine.