



RICETTA: TARTARA DI MANZO ALL'ARANCIA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di macinato di manzo magro
- il succo di 1 arancia
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 2 cucchiaini di capperi sottaceto
- 1 cucchiaino di Cognac
- sale

Olio consigliato:



Fragrante

Preparazione:



Sgocciola i capperi, lavali accuratamente sotto acqua corrente e tritali (1). In una capiente terrina metti la carne e i capperi tritati (2) e bagna con il Cognac (3).



Condisci il tutto con metà del succo d'arancia (4), 3 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (5) e un pizzico di sale. Amalgama bene gli ingredienti e mescola fino a ottenere un composto omogeneo (6).



Dividi il composto preparato in 4 porzioni e con le mani dai a ciascuna la forma di un hamburger rotondo di 3 cm circa di altezza (7). In una ciotola, emulsiona il succo di arancia con 3 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (8), versa la salsina sulla carne (9) e servi.