

Avocado alla tartara

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'avocado alla tartara: ricetta semplice velocissima da fare molto gustosa. A patto di usare prodotti di primissima qualità!

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 400 gr
TUORLO D'UOVO 2
SENAPE 1 cucchiaino da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE ½
AVOCADO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiai da tavola
SUCCO DI LIMONE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

Mettere in una terrina il manzo, le uova, la senape, il prezzemolo, l'aglio, la cipolla, l'olio, il succo di 1 limone, sale e pepe.

Mescolare bene il tutto e farne un impasto.

Tagliare a metà gli avocado, incidere sulla polpa.

Spruzzare succo di limone nell'incavo e riempire con l'impasto.