

ANTIPASTI E SNACK

Lahum Nee Tartare di carne

LUOGO: *Asia / Libano*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO (molto magra) - 230 gr
SALE ½ cucchiari da tè
CIPOLLE grossa e tritata fine - 1
CORIANDOLO (secco) - 1 cucchiaino da tè
PEPE NERO ½ cucchiari da tè

Lahum Nee ovvero una tartare di carne di carne speziata. Una specialità mediorientale da provare!

PREPARAZIONE

- 1 Combinare tutti gli ingredienti in una ciotola. Impastateli bene e lasciate riposare per far amalgamare bene i sapori.



2 Servite la carne come antipasto con il pane.