

ANTIPASTI E SNACK

Tartare di manzo siriano

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Siria*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO (molto magra) - 200 gr

CIPOLLE grossa e tritata finemente - 1

PEPE NERO ½ cucchiaini da tè

SALE ½ cucchiaini da tè

CORIANDOLO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate tutti gli ingredienti in una ciotola, impastateli insieme fino ad ottenere un composto omogeneo.



2 Servite questo preparato di carne come antipasto con del pane.