


[← TUTTE LE RICETTE](#)

# TARTARE DI CAPRIOLO, RADICE DI PREZZEMOLO, SALSA DI PREZZEMOLO FERMENTATA E PREZZEMOLO ARROSTO



FACILE



SECONDO

## INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 280 g di sella di capriolo pulita
- 1 radice di prezzemolo
- 100 g di foglie di prezzemolo pulite e lavate
- 20 ml di acqua
- ¼ mela
- 10 ml di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.

## PREPARAZIONE

In una ciotola, metti 50 g di prezzemolo, 5 g di sale, la mela pelata e tagliata a fette sottili e lascia riposare il tutto per 30 minuti. Successivamente, aggiungi l'acqua e posiziona un peso in modo tale da tenere il prezzemolo ben immerso nel liquido, copri con un panno tenuto da un elastico e conserva a una temperatura compresa tra i 13 e i 24 °C per 7-10 giorni. Passati i 10 giorni prendi le foglie del prezzemolo e frullale fino a ottenere una salsa liscia.

Prepara il prezzemolo arrosto. Metti 50 g di prezzemolo in una padella antiaderente calda e cuocilo fino a che non inizia a scurirsi, asciugalo, mettilo su una teglia e fallo seccare a bassa temperatura in forno, quindi frullalo fino a ottenere una polvere.

Prendi la radice di prezzemolo, pelala e tritala con il tritacarne. Rosola il composto in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine e un pizzico di sale.

Fai un battuto di carne, riducendola in cubetti più piccoli possibile, condisci con l'olio extravergine di oliva e regola di sale. Metti un po' di tartare sui piatti e crea 5 punti di salsa di prezzemolo, copri con la radice e poi spolvera con la polvere di prezzemolo.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Anche qui, il giro d'olio finale è del GranFruttato!



CHEF

Giacomo Lovato

Giacomo Lovato è giovanissimo: ha 27 anni e dal novembre del 2016 ha preso in mano le redini dello [Snowflake, il ristorante](#) gastronomico all'interno dell'Hotel Principe delle Nevi.

CONDIVIDI



[TERMINI DI UTILIZZO](#)

[PRIVACY POLICY](#)

[COOKIES POLICY](#)

[FOOD SERVICE](#)

[DATI SOCIETARI](#)

[CONTATTACI](#)

