



# *I secondi piatti tradizionali*

TARTARE DI MANZO CON AGLIO BIANCO PIACENTINO



## *Ingredienti*

500 g DI FILETTO DI  
MANZO  
.....  
ERBA CIPOLLINA FRESCA  
.....  
4 TUORLI D'UOVO  
.....  
1 SPICCHIO DI AGLIO  
BIANCO PIACENTINO  
.....  
OLIO EVO  
.....  
ACETO BALSAMICO  
.....  
SALE q.b.

## *Procedimento*

- In una terrina mescolate la carne tagliata molto fine a coltello con l'olio evo, un cucchiaino di aceto balsamico e l'erba cipollina sminuzzata. Aggiungete lo spicchio di Aglio Bianco Piacentino tritato, sale e pepe e amalgamate tutti gli ingredienti;
- dividete il composto ottenuto in 4 ciotole e poi rovesciatele sui piatti. Rompete le uova e disponete il tuorlo al centro della vostra tartare.