
BRUSCHETTA CON TARTARA DI CERNIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 300 g di filetto di cernia
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pompelmo rosa
- 2 cucchiaini di senape
- olio d'oliva
- sale
- alcuni steli di erba cipollina tritata
- succo di limone

Tagliate a dadini il filetto di cernia e lasciatelo riposare in frigorifero per 2 ore.

Lavorate energicamente il tuorlo con la senape, il sale, il pepe, l'olio, il succo di limone e l'erba cipollina.

Pelate a vivo il pompelmo e tagliatelo a cubetti.

Unite mescolando la cernia e il pompelmo e condite con la salsa preparata.

Mettete il preparato sulle fette di pane bruscato.