

FILETTO DI VITELLONE CRUDO IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 300g. di filetto di manzo crudo sgrassato,
- 100g. di funghi porcini,
- 60g. di olio d'oliva,
- 10g. di crema di tartufo bianco,
- 10 foglie di rucola,
- mezzo cespo di insalata riccia o scarola,
- mezzo cespo di insalata chioggia,
- il cuore di un sedano verde,
- 2 foglie di basilico,
- sale e pepe.

Tagliare a dadini il filetto. Tritare le insalate, i funghi e il sedano finemente. Preparare a parte un'emulsione con olio, sale, pepe e la crema di tartufo. Mettete tutti gli ingredienti in una terrina e condire con l'emulsione. Amalgamare e servire dentro a foglie di lattuga.