



LE RICETTE DI CHEF **ALESSANDRO BORGHESE**



TATAKI DI SCOTTONA CON INSALATA DI AGRUMI E SPECK SENFTER

Dalla cucina di Alessandro Borghese Kitchen Sound, una ricetta con Speck Senfter che è musica per il palato!

- Occasione Cena
- Difficoltà Bassa
- Tempo di preparazione 14'
- Tempo di cottura 8'
- Tempo totale 22'
- Dosi per 2 persone

INGREDIENTI

- 4 Tranci di entrecôte di scottona
- 1 Arancia
- 1 Limone
- 1 Mandarino
- 1 Finocchio
- Speck Senfter
- Miele q.b.
- Semi misti q.b.
- Olio E.V.O q.b.
- Timo q.b.
- Basilico q.b.
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- STEP 1** Aiutandoti con un coltello, elimina il grasso dalla carne e ricavane il cuore.
- STEP 2** Metti la carne in una ciotola e aggiungi il miele. Glassala bene su tutti i lati aggiustandoli di sale e pepe.
- STEP 3** Versa i semi e falli aderire alla carne creando una panatura.
- STEP 4** Per l'insalata di agrumi, taglia il finocchio finemente e pela a vivo gli agrumi ricavando degli spicchi. Condisci tutto con olio, sale, pepe, foglioline di basilico e olio extravergine di oliva.
- STEP 5** Scotta su tutti i lati la carne all'interno di una padella rovente, con un filo d'olio.
- STEP 6** Taglia a fettine la carne e adagiala al centro del piatto. Accompagna con l'insalata di agrumi e un rotolino di Speck Senfter. Concludi con un filo di olio extravergine e fiorellini di timo.

Per questa ricetta è stato utilizzato

**Speck Senfter
Alto Adige IGP**

Appena affettato e pronto da servire.

