

TARTARE DI VERDURE con Bambù all'aceto Balsamico

Ingredienti per 2 persone

- Germoglio di Bambù al Balsamico
- 6 carote
- Tofu
- 2 Barbabietole Precotte
- olio e sale
- Maggiorana
- Limone

PROCEDIMENTO

Lavate e pelate carota e cetrioli. Riducete tutto a pezzettini, ma senza mescolarli. Preparare una emulsione con olio, sale, aceto balsamico, limone e maggiorana tritata. Mettete le verdure in coppette diverse e conditele con l'emulsione - Nella ciotola con le carote aggiungete ed amalgamate il Tofu. Ora che gli ingredienti sono pronti, non vi resta che comporre il piatto - aiutandovi con un coppapasta formate il primo strato della tartare con le carote, paregiate con un cucchiaino e passate all'inserimento del bambù ed infine della barbabietola. Decorate con un ciuffetto di maggiorana e buon appetito!

