TARTARE ALLE ERBE

Ingredienti:

- Un cipollotto,
- mezzo peperone giallo,
- un pizzico di paprica,
- 2 cucchiai fra aneto,
- foglie di sedano,
- basilico e menta,
- sale,
- 300 g di carne di manzo tritata,
- un tuorlo d'uovo,
- insalata di soncino.

Tritate molto finemente nel mixer un cipollotto (compresa la parte verde) e mezzo peperone giallo, aggiungete un pizzico di paprica e 2 cucchiai fra sedano, basilico e menta; salate e mescolate. Insaporite con il trito 300 g di carne di manzo tritata e se volete incorporate un tuorlo d'uovo. Suddividete la carne nei piatti e accompagnatela con un'insalata di soncino, condita con una vinaigrette preparata emulsionando un dl scarso di olio, 3 cucchiai di aceto balsamico, il succo e la buccia di mezza arancia tritata (senza la parte bianca) e sale.