



01 / Pomodoro

01 / Antipasti

# LA CAPRESE DELLO CHEF

TORRE  
DI MOZZARELLA  
DI BUFALA  
CON TARTARE  
DI FILETTO  
DI MANZO

 30 MIN /  FACILE

**Ingredienti per 4 persone:**

400 g mozzarella di bufala  
200 g pomodoro a grappolo  
10 g origano secco  
sale, pepe, q.b.  
100 g basilico verde fresco  
250 g olio extra vergine d'oliva del Garda

400 g filetto di manzo  
50 g sedano verde  
50 g sedano bianco  
10 g prezzemolo  
40 g finocchio fresco  
40 g tartufo nero del Baldo  
50 g tuorlo d'uovo  
80 g germogli di sedano fresco  
20 g capperi in fiore  
30 g olive taggiasche  
50 g pasta fillo  
20 g semi di papavero  
40 g granella di nocciole

Tagliare a fette la mozzarella di bufala e lasciarla riposare.

Tagliare il pomodoro a fette e condirlo con origano, 50 g di olio extra vergine d'oliva del Garda, sale, pepe.

Lavare le foglie di basilico, asciugarle e metterle nel mixer con il restante olio extravergine d'oliva, frullare sino ad ottenere una crema omogenea che servirà per condire la mozzarella.

Con una forchetta sbattere l'uovo all'interno di una ciotola, poi aggiungere un trito di sedano verde, sedano bianco, prezzemolo, finocchio e un filo di olio d'oliva extra vergine.

Prendere il filetto di manzo, tagliarlo a fettine sottili, che successivamente verranno tagliate a striscioline e poi a piccolissimi pezzetti per ottenere la classica tartare dalla carne ben divisa, che non deve risultare macinata.

Mettere la carne cruda in una ciotola e condirla con il trito preparato precedentemente e mescolare tutto con cura.

Comporre una torre alternando la mozzarella, i pomodori e la tartare di manzo. Guarnire con germogli di sedano fresco, capperi, olive, semi di papavero, granella di nocciole e una vela di pasta fillo.