

Battuta di manzo con puntarelle marinate

Antipasto a base di carne per il tuo menu di Natale 2018: scopri che delizia!



Un menu di Natale **a base di carne** inizia con un antipasto come questo! Su un letto di **puntarelle** marinate in succo di limone, alici e peperoncino. La sottile piccantezza di questa verdura si abbina molto bene alla **carne di manzo**, tritata al coltello e utilizzata per creare un piccolo burger. Un **inizio scoppiettante** per un pranzo delle Feste coi fiocchi!

Difficoltà: media

Costo: medio

Preparazione: 15 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

160 g di carne magra di manzo (scamone o sottofiletto o noce)

200 g di puntarelle

2 alici sott'olio

Il succo di mezzo limone

3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

1 cucchiaino di gomasio alle erbe

Un pizzico di peperoncino macinato

Un pizzico di sale marino integrale

Procedimento

1. Lava e monda le puntarelle. Tagliale a fettine sottili e mettile in una ciotola con succo di limone, 2 cucchiaini di olio e poco sale. Aggiungi anche le alici spezzettate e il peperoncino. Mescola bene e copri con pellicola. Lascia marinare in frigo per 30 minuti.
2. Trita la carne al coltello, aggiungi un cucchiaino di olio extra vergine di oliva e il gomasio. Mescola bene e forma 4 mini burger con l'aiuto di un coppapasta.
3. Sgocciola le puntarelle e dividile su quattro piatti. Adagia sopra le puntarelle i burger, cospargi con un filo d'olio e con del gomasio.