



Tarte flambée con Tartare di Manzo

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 pasta per "Tarte flambée"
- 4 confezioni di Tartare di Manzo
- 320g panna acida
- 4 cipollotti
- 4 mazzetto di rucola
- 200g pezzo di Parmigiano
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 220 gradi in funzione calore superiore e inferiore.
2. Lavare i cipollotti e tagliarli ad anelli.
3. Stendere la pasta su una teglia da forno con carta da forno, cospargervi la panna acida e gli anelli dei cipollotti. Condire con sale e pepe e cuocere nel forno per circa 15-18 minuti fino a quando la tarte flambée sarà croccante.
4. Togliere la dal forno. Disporre a piacimento dei bocconcini di Tartare di Manzo con due cucchiaini sulla tarte flambée e guarnire con Parmigiano e rucola. Tagliare a fette e servire.