

**Tartare di cefalo
con borragine in
crosta di farina
di grano Spirito
Contadino e salsa
di barbabietola**

DOMENICO CILENTI



Domenico Cilenti



Tartare di cefalo con borragine in crosta di farina di grano Spirito Contadino e salsa di barbabietola

INGREDIENTI:

300 g di cefalo • **8 pz di borragine in crosta di farina di grano Spirito Contadino** • Olio di semi • 100 g di barbabietola • Olio d'oliva
• brodo vegetale • sale nero • buccia di limone

PROCEDIMENTO:

Dopo aver pulito e sfilettato il cefalo, tagliarlo a tartare e condirlo con limone, sale e olio d'oliva. Friggere la borragine in crosta di farina di grano in olio di semi. Dopo aver lessato la barbabietola, frullarla con brodo, sale e olio. Servire il tutto a millefoglie aggiungendo la salsa di barbabietola e il sale nero.

DOMENICO CILENTI