

SECONDI DI CARNE

Tortino di carne cruda

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Carne magra macinata	400 g
Tuorli d'uovo	4
Limoni (succo)	2
Cipolline	20
Capperi sott'aceto	1 manciata
Prezzemolo	
Ravanelli	12
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Ponete in una terrina, che si possa portare poi in tavola, la carne trita; conditela con sale, pepe e il succo dei due limoni; lasciatela riposare per 15 minuti circa.
- 2 Intanto tagliate a metà le cipolline, pulite e tritate il prezzemolo e preparate i ravanelli in questo modo: lavateli lasciando il ciuffetto di foglie, poi con il coltello tagliate degli spicchi senza però arrivare fino in fondo, in modo che il ravanello si apra quasi a formare un fiore.
- 3 Mescolate ora alla carne, che si sarà nel frattempo cotta nel limone le cipolline, i capperi e il prezzemolo tritato.
- 4 Fate delle piccole buche sulla superficie della carne nelle quali farete delicatamente cadere il tuorlo delle uova. Decorate tutt'intorno con i fiori di ravanello alternati a ciuffi di prezzemolo.