

STEAK TARTAR



INGREDIENTES

- 300g de filé mignon fresco
- 1 colher de sopa cebola picada
- 1 colher de sopa pepino em conserva picado
- 1 colher de chá de alcaparra picada
- 1 colher de sopa de catchup
- 1 colher de sopa mostarda tipo Dijon
- 1 colheres de sopa de molho de pimenta
- 2 colheres de sopa de molho inglês
- 1 colher de chá maionese
- 2 colheres de sopa de cebotele ou cebolinha verde picada
- 1 colher de sopa salsinha picada
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar o filé mignon em cubos bem pequenos. Em uma vasilha, colocar a carne e todos os outros ingredientes. Misturar bem e temperar com sal e pimenta do reino. Servir acompanhado de Rice Cracker Original Kalassi.