



THERME MERAN  
TERME MERANO

## La tartare di salmerino in salsa di yogurt e rafano

### *INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE*

- 500 g di salmerino filettato e tagliato a coltello
- 5 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva 1 cucchiaino d'olio d'oliva
- Erba cipollina e aneto tritati
- Il succo di ½ limone
- 100 g di maionese
- 100 g di yogurt
- 1 cucchiaino di vino bianco
- Sale e pepe

Per la decorazione

- Fili d'erba cipollina
- Rafano
- Crostini di pane

### *PROCEDIMENTO*

Condire il salmerino tritato con l'olio d'oliva, l'erba cipollina, l'aneto, il succo di limone, sale, pepe e far riposare in frigo per un' ora.

Preparare la salsa yogurt con la maionese, yogurt e il vino bianco.

### *SERVIZIO*

Stendere un velo al centro del piatto, disporre tre sfere ovali di tartara e decorare con fili di erba cipollina.

Servire con rafano e crostini di pane caldo.

Buon appetito!

@ Stefano Cecco