

# Tartare con Mango e Agrumi e Pepe Rosa



## Descrizione

La Tartare di Scottone con Mango, Agrumi e Pepe Rosa è una ricetta facile, perfetta come antipasto o secondo piatto. Infatti, questo piatto unisce la delicatezza della tartare di scottona alla freschezza esotica del mango e al tocco agrumato del lime, dell'arancia e del limone. Il pepe rosa macinato aggiunge una nota speziata che esalta i sapori, mentre la salsa allo yogurt e menta dona una freschezza irresistibile. Accompagnata da crostini di pane croccante, questa tartare è facile da preparare e anche visivamente accattivante.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 15 min

**DIFFICOLTÀ:** 1

**COTTURA:** 0 -

**DOSI PER:** 2 persone

## Ingredienti

2 **Tartare di Scottone** da 210 g

1/2 **mango** maturo

Succo di mezzo **lime**

Succo di un'**arancia**

**Pepe rosa macinato** q.b.

**Olio evo e sale** q.b.

2 **Tartare di Scottone** da 210 g

100 g di **yogurt greco**

1 cucchiaio di **succo di limone**

1 cucchiaino di **menta fresca**

**Olio, sale e pepe** q.b.

**Erba cipollina** fresca q.b.

**Crostini di pane** q.b.

## Preparazione

- 1) Sbuccia mezzo mango e taglialo a cubetti molto piccoli. Mettili da parte.
- 2) Spremi il succo del lime edell'arancia.
- 3) In una ciotola grande, metti la tartare di scottona pronta con il mango.
- 4) Versa il succo degli agrumi sulla tartare.
- 4) Aggiungi l'olio e mescola delicatamente per amalgamare tutti gli ingredienti.
- 5) Aggiungi il pepe rosa macinato e il sale.
- 6) In un'altra ciotola, mescola lo yogurt greco con il succo di lime, la menta fresca tritata, l'olio evo, il sale e il pepe nero. Mescola fino a ottenere una salsa omogenea.
- 7) Distribuisci la tartare nei piatti da portata, aiutandoti con un coppapasta per darle una forma regolare.
- 8) Decora con erba cipollina fresca tagliata finemente.
- 9) Servi la tartare accompagnata dalla salsa fresca di yogurt e menta insieme a dei crostini di pane croccante.