

**Ingredienti:**

gr 400	pancarré in dischi ø 4 cm
gr 300	burrata
gr 4	sale
gr 2	pepe
gr 2	aneto
gr 4	scorza di arancia
gr 400	salmone marinato
gr 20	olio extra vergine di oliva
gr 15	fiori di borragine

**PREPARAZIONE:**

Frullare la burrata in maniera sommaria, ottenendo una consistenza rustica e condire con sale, pepe, aneto tritato e scorza di arancia (sbianchita in acqua bollente salata) tritata. Tagliare il salmone a cubetti piccoli, condire con olio e mettere in forma negli stampi Formaflex FR073. Pressare bene la tartare e stabilizzare in abbatitatore a -40°C . Sformare e conservare a temperatura negativa.

Tostare i dischi di pancarré da ambo i lati, adagiarsi sopra il savarin di tartare, riempire il foro con la crema di burrata e guarnire con fiori eduli di borragine.

**Ingredients:**

gr 400	disks of pancarré ø 4 cm
gr 300	burrata
gr 4	salt
gr 2	pepper
gr 2	dill
gr 4	orange peel
gr 400	marinated salmon
gr 20	extra virgin olive oil
gr 15	borage flowers

**Method:**

Summarily whisk the burrata in order to obtain a rustic consistency and dress with salt, pepper, minced dill and orange peel (bleached into salted boiled water) minced. Curt the salmon in little cubes, dress with oil and put into Formaflex moulds FR073. Press well the tartare and put it into blast chiller at -40°C.

Demould and keep at negative temperature.

Toast pancarré disks at both sides, put upon them the tartare savarin, fill the hole with burrata cream and decorate with borage flowers.