



**RIMINI
STREET
FOOD**

La piada di Norbert Niederkofler Ristorante St. Hubertus, San Cassiano

Ingredienti per due piade: 100 gr di coscia di pecora, 5 dl di vino, 10 gr di sale, mezza testa d'aglio, 20 gr di mirilli fermentati, porro, timo, rosmarino, bacche di ginepro, santoreggia, timo limone, levistico, menta, sale e pepe q.b.

Procedimento: tagliare la carne di pecora a tartarre, per l'insalata aggiungere sale e pepe alle erbe, farcire la piada con l'insalata e successivamente con la tartarre di pecora, aggiungere i mirilli fermentati e la maionese verde. Come tocco finale grattugiare un pezzo di spalla di pecora marinata ed essiccata sulla piada.