

Tartare di manzo

 SECONDO

Difficoltà:
facile

Tempo di preparazione:
30 minuti

Calorie:
395 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr di filetto
o di scamone
- 4 cucchiaini di olio
extravergine di oliva
- 1 cucchiaio di senape
di Digione
- 1 cucchiaio di capperi
- 20 gr di scalogno
o di cipolla di Tropea
- 4 cucchiaini di limone
- 1 cucchiaio di prezzemolo
tritato
- sale e pepe
- 4 tuorli d'uovo

1 Prendete le fette di filetto o scamone e tagliatele con il coltello prima a striscioline, poi a cubetti molto piccoli.

2 Metteteli in una ciotola e aggiungete i capperi e lo scalogno (o la cipolla di Tropea) tritati finemente, il succo di limone, la senape, il prezzemolo, il sale e il pepe.

3 Unite infine l'olio e amalgamate bene e a lungo il tutto, affinché la carne assorba tutti gli aromi.

4 Dividete il composto in 4 porzioni dando una forma tondeggiante, al centro di ciascuna scavate con il dorso di un cucchiaio una fossetta in cui disporrete il tuorlo d'uovo crudo.

Il segreto di questa ricetta è l'assoluta freschezza degli ingredienti in quanto nulla viene sottoposto a cottura. Non anticipate troppo la preparazione e conservate in frigorifero, se necessario, fino a 30 minuti prima di servire

