

Tartare di manzo

- 300 gr di carne di manzo (macinata solo 1 volta, ma meglio se tragliata a coltello)
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 cucchiaino da caffè raso di sale grosso
- 1,5 cucchiaino di erba cipollina tritata fine
- 1,5 cucchiaino di cipolla tritata
- una macinata di pepe
- pane-toast
- burro

Mettiamo la carne in una bacinella di vetro e incorporiamo il sale grosso macinato, l'erba cipollina e la cipolla tritata. Spolveriamo con il pepe, amalgamiamo il tutto e teniamo in frigorifero per un'ora coperta con del cellophane.

Prima di servire aggiungiamo il succo di limone e l'olio rimestando accuratamente. Serviamo con pane tostato e burro.

- La carne per questo tartare deve essere di manzo, va bene anche una bistecca.

- Dire al macellaio che l'uso è per una tartare.

- Tenerla in frigorifero e consumarla lo stesso giorno dell'acquisto.



Cos'è la tartare?

La tartare è una specialità culinaria cruda originaria della cucina francese, composta da carne di manzo finemente tritata e condita con una varietà di spezie e condimenti. Può essere preparato velocemente anche in casa.

Sebbene la ricetta classica sia la più comune, esistono numerose varianti regionali che prevedono l'uso di ingredienti e condimenti diversi.

oiché la carne cruda può essere portatrice di patogeni e batteri, è necessario acquistare la carne da fornitori affidabili e tritarla poco prima del consumo.

È un piatto ad alto contenuto proteico, ma va consumato con cautela.

FACILEeBUONO.com