

SECONDI PIATTI

Tartare di manzo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **tartare di manzo** o si odia o si ama! Per chi piace la carne cruda, questo piatto è l'ideale, veloce, dietetico e soprattutto gustoso, accompagnato con del radicchio grigliato ma va bene con qualsiasi verdura. Provate questa ricetta che va benissimo ad esempio nelle sere estive quando fa troppo caldo per accendere i fornelli. L'unica ma fondamentale accortezza è quella di acquistare carne fresca di alta qualità. Per questo motivo chiedete al macellaio di fiducia il pezzo migliore. Se poi siete dei fans dei piatti di carne freschi e veloci vi invitiamo a provare anche la [sbriciolata](#)!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 400 gr
SUCCO DI LIMONE 35 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
TUORLO D'UOVO 4
SALSA TABASCO 4 gocce
SALSA WORCESTERSHIRE 4 gocce
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 La preparazione è semplicissima: condite la carne con tutti gli ingredienti mescolando accuratamente, aiutandovi con un coppapasta formate una polpetta che metterete su un letto di radicchio grigliato oppure, semplicemente, su una foglia di radicchio che farà da coppetta.



- 2 Et voilà...tartare meravigliosa!



CONSIGLIO

Per rendere meno forte il sapore della carne come posso fare?

Puoi marinare la carne per un'ora abbondante nel succo di limone.

Potrei congelare la parte avanzata?

No, te lo sconsiglio perché si tratta di un piatto molto delicato.

Ma bisogna aggiungere l'uovo?

Puoi mangiarla in purezza così oppure aggiungere un tuorlo fresco.