

ANTIPASTI E SNACK

Carne cruda alla piemontese

di: *Fabio*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Una ricetta piemontese: la carne cruda raccoglie un sapore unico!

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO o scamone - 600 gr

TUORLI 4

SCALOGNO 1

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 8

CAPPERI dissalati - 2 cucchiari da tè

SENAPE 2 cucchiari da tè

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

SALE 1 pizzico

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1

Quando volete preparare la carne cruda alla piemontese: prendete la carne ed eliminate

le nervature ed il grasso.



2 Quindi tagliate la carne prima a listarelle per poi ridurla in pezzetti più piccoli. Disponete la carne in un recipiente ampio.





3 Tagliate finemente lo scalogno e aggiungetelo alla carne.





- 4 Tritate grossolanamente i capperi e uniteli alla carne, fate lo stesso con i filetti di acciughe e lo spicchio d'aglio.





5 Condite la carne con l'olio extravergine d'oliva, un pizzico di pepe e poco sale.



6 E per ultimo insaporite con due cucchiaini di senape, mescolate per amalgamare il tutto.



7 Una volta che la carne si sarà bene insaporita, impiattatela.



8 Lavate bene un uovo, eliminate la chiara e posizionate al centro della carne la metà del guscio con dentro il tuorlo.

Spolverate con del pepe nero e servite.

