SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 4 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

La **tagliata di manzo** è un secondo piatto tipicamente italiano, la **ricetta** nata in **Toscana** intorno agli anni '70 del secolo scorso, consiste in **fette spesse di carne di manzo grigliate**, o **arrostite**, solitamente servite su un **letto di rucola** o di **lattuga** , e condite con **olio d'oliva**, **aceto balsamico** e **scaglie di parmigiano**.

La tagliata è un **piatto semplice** ma delizioso, da cucinare solo con **carne fresca** e di **primissima scelta**, ideale per gli amanti della carne.

Oggi vediamo insieme **come preparare una buona tagliata di manzo alla piastra**, puoi seguire **questa stessa ricetta** per la **cottura alla griglia**.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare una deliziosa e succulenta tagliata di manzo al sangue a regola d'arte!

Ecco altre ricette di secondi piatti di carne che potrebbero piacerti:

Verdure ripiene di carne
Arrosto al forno con peperoni
Pollo alla cacciatora
Pulled pork
Braciole di maiale in padella

Ingredienti

ENTRECOTE 800

SALE GROSSO

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

LATTUGA

LIMONE

Preparazione

1 Se hai comprato un buon taglio di carne di qualità, dovrebbe essere già pronto per la cottura e non necessiterà di essere pulito da eventuali nervature o parti grasse in eccesso.

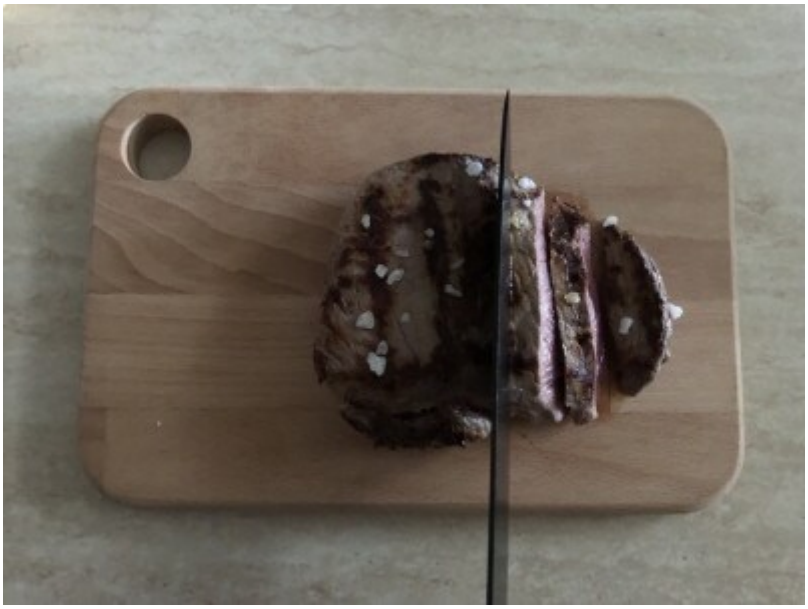
Per prima cosa lava e taglia la lattuga prescelta, in modo da averla già pronta, quando hai fatto disponila in uno strato sul fondo della teglia o del piatto in cui hai intenzione di servire la tua tagliata cotta.

2 Scalda accuratamente una piastra, o una griglia, l’importante è che, prima di mettere la carne a contatto con l'attrezzo prescelto per la cottura, questo sia arroventato. Piastra o griglia molto caldi sono fondamentali per una cottura perfetta, croccante fuori e tenerissima all'interno.

Quando la piastra è pronta, poggiaci la carne che avrai tagliato a fette alte circa 2 cm. Con questa dimensione, cuoci il primo lato per due minuti, controllando l'orologio.

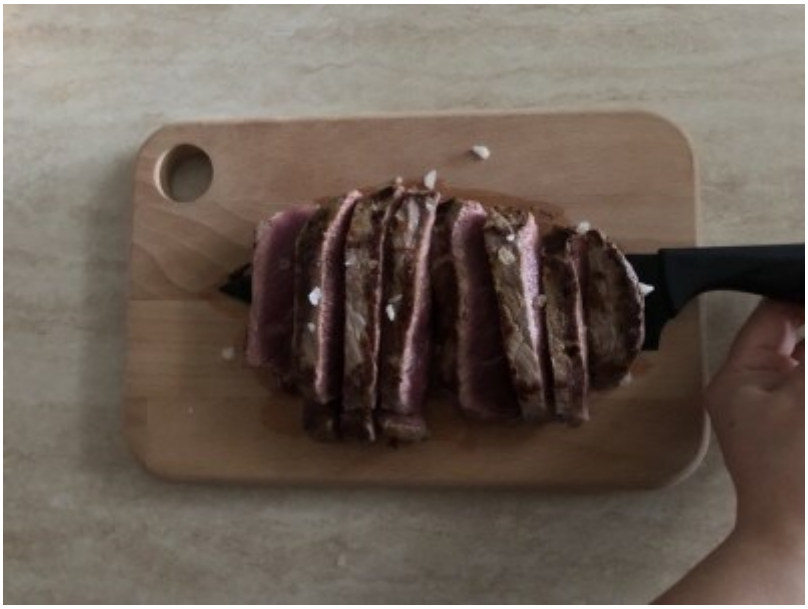
3 Gira la carne, cuocila sul lato opposto e cospargine la superficie con il sale grosso e pepe a piacere, meglio se macinato al momento.

4 Passati i 4 minuti totali, togli la carne dalla piastra, tagliala in modo trasversale con un coltello affilato a lama liscia.



5 Con l'aiuto della lama del coltello, sposta la carne sopra il letto di insalata. Aggiungi a piacere qualche fettina di limone, condisci con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Se hai cotto la carne al punto giusto, avrai l'interno rosa e la crosticina dorata e gustosa, risulterà quindi al sangue ma non troppo. La tagliata di manzo è pronta, non ti resta che servirla subito.



Conservazione

Cucina solo la tagliata che sei certo ti basterà, non è consigliabile conservarla perché perde molto di freschezza. Tuttavia, se proprio ti dovesse avanzare qualche fetta, ti consiglio di trasformarla in ragù di carne.