

SECONDI PIATTI

Sbriciolata di carne

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Sbriciolata di carne ovvero carne battuta al coltello, ma non si tratta della classica tartare, la carne battuta viene, infatti, declinata in ben tre modi diversi, ciascuno con le proprie caratteristiche di gusto, la prima più "naturale" con giusto un filo di olio e di limone, la seconda più agrumata condita con scalogno e succo di lime e l'ultima, la più audace, con peperoncino e mostarda. Un trittico il cui fil rouge è proprio la carne: un filetto di manzo di ottima qualità che batterete al coltello. Realizzare questo trittico vi servirà anche come antistress...che volete di più da un piatto?

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO oppure vitello - 800
gr

LATTUGA ROMANA 1

LIMONE 1

LIME 1

MOSTARDA 1 cucchiaino da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

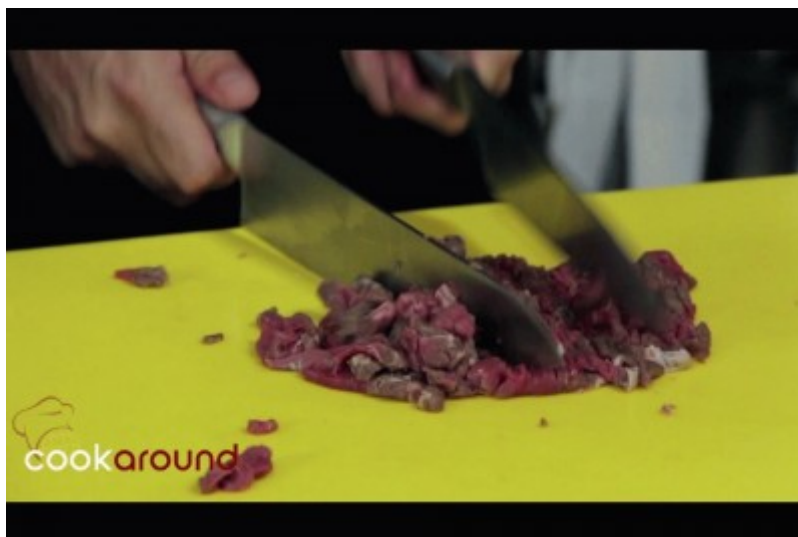
PREPARAZIONE

- 1 Lavate ed asciugate l'insalata, quindi affettatela finemente.

Raccogliete l'insalata in un'insalatiera e conditela con olio extravergine d'oliva e sale.



- 2 Prendete il filetto di manzo, tagliatelo dapprima a strisce e poi a dadini, quindi battetelo utilizzando due coltelli contemporaneamente.





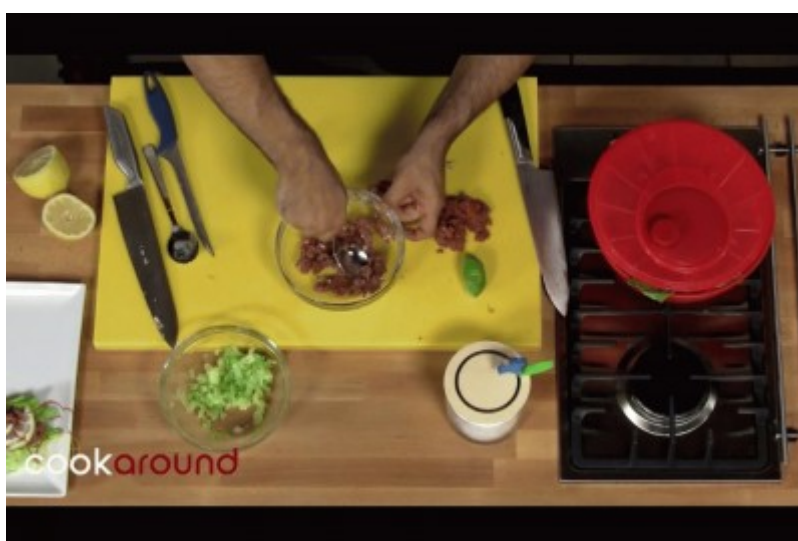
- 3 Disponete un letto d'insalata nel piatto da portata, quindi adagiatevi sopra un terzo della carne battuta nella forma preferita, a quenelle o pressata in un coppapasta.

Irrorate la carne con un filo d'olio extravergine d'oliva e con poco succo di limone, quindi salate adeguatamente preferibilmente con del Fleur de Sal.





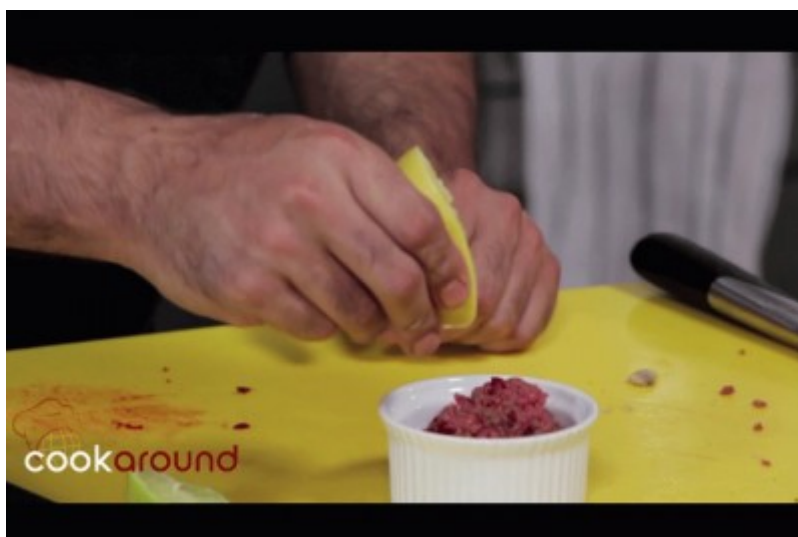
- 4 Aggiungete ad un altro terzo di carne battuta, uno scalogno tritato finemente ed il succo di un lime.



5 Raccogliete questa seconda variante in una ciotolina decorando il tutto con fettine sottili di lime e salando adeguatamente.

Unite all'ultimo terzo di carne battuta un peperoncino tritato e mezzo cucchiaino di mostarda.

Raccogliete quest'ultima variante in un'altra ciotolina irrorando con poco succo di limone e salando adeguatamente.



6 Adagiate i ciotolini con le varianti nello stesso piatto da portata utilizzato per la prima versione e servite il tutto in tavola accompagnando con ulteriore Fleur de Sal.



NOTE