

SECONDI PIATTI

# Tartare di manzo

di: *marinatiramisu1*

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