

SECONDI PIATTI

Tartare

di: *felsina*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 1 ORA DI MARINATURA



Tartare, un nome che rimanda alla mente immediatamente l'idea della carne cruda. In realtà si tratta di un piatto molto più complesso della semplice carne macinata servita tal quale, infatti la preparazione prevede una sorta di "cottura" in una marinata acidula a base di succo di limone. L'eleganza di questo piatto risiede, inoltre, nel servire la carne ben sistemata nel piatto con un tuorlo d'uovo adagiato delicatamente sulla carne stessa...insomma un piatto da veri gourmet. Se amate la carne vi consigliamo di provare anche la [pizza di carne](#)

, adatta a tutta la famiglia!

INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO biologico - 1

POLPA DI VITELLONE di prima scelta -
300 gr

LIMONE 1

OLIO DI OLIVA 4 cucchiai da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPE NERO

SALE

PER ACCOMPAGNARE

PEPERONI 1

LATTUGA cespo - 1

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

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la tartare, bisogna prendere la polpa di vitellone e tagliarla a cubotti se non l'avete già acquistata macinata.



2 Iniziare a batterla con il coltello fino ad ottenere un trito molto fine.



3 Spremete un limone e versatelo sul trito di carne che avrete trasferito in una pirofila.



4 Salate e pepate a piacere.



5 Aggiungete uno spicchio d'aglio tagliato a metà.



- 6 Coprite con della pellicola trasparente e lasciate marinare in frigorifero per almeno un'ora.



- 7 Nel frattempo preparate un'insalatina di peperoni e insalata verde condita con del sale e un giro d'olio extravergine d'oliva.





- 8 Riprendete la carne, togliete lo spicchio d'aglio e realizzate un tortino nel piatto da portata aiutandovi con un coppa pasta.



- 9 Realizzate un incavo sulla superficie del tortino e adagiatevi delicatamente un tuorlo d'uovo intero.



10 Distribuite l'insalata di peperoni e insalata verde nello stesso piatto.



11 Condite la tartare con un filo d'olio a crudo, una spolverata di pepe e dei fiocchetti di sale.



CONSIGLIO