

Tartare di carne

scritto da Mirko Achermann | 21 Aprile 2023

Per 4 persone

Tempo: 1 ora

Ingredienti:

- 500 gr. di filetto, scamone o entrecôte di manzo macinato (125 gr a porzione),
- 2 tuorli d'uovo (fresco),
- 2 spruzzate di salsa inglese o Worcester sauce,
- Qualche goccia di tabasco (secondo i gusti)
- 1 cucchiaino di Ketchup,
- 2 cucchiaini di cipolla tritata,
- 2 cucchiaini di cetriolini sott'aceto tritati,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiaini di capperi tritati,
- 2 cucchiaini di acciughe tritate,
- paprika (a dipendenza dei gusti),
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro (facoltativo),
- 1/2 punta di aglio tritato (facoltativo),
- 1 cucchiaino di succo di limone (facoltativo),
- 1 spruzzata di Cognac,
- qb sale e pepe,
- 1 spruzzata di olio d'oliva

Preparazione:

Mescolare con una forchetta in una bacinella tutti gli ingredienti; è importante mettere prima di tutto i tuorli d'uovo. Quando tutti gli ingredienti sono bene amalgamati, aggiungere la carne e lavorare l'impasto (evitare le mani, meglio due forchette)!

Non aggiungere completamente tutti gli ingredienti, man mano che si

amalgamano assaggiare e correggere secondo i propri gusti.

Alla fine dare una spruzzata di olio d'oliva e mescolare ancora bene il tutto.

Consigli:

La bacinella dove si amalgamano gli ingredienti e successivamente si lavora la carne dovrebbe essere mantenuta molto fredda.

Iniziare la preparazione del tartare con tutti gli ingredienti pronti e a portata di mano; è una pietanza da consumare subito.

La carne risulterà più saporita se tagliata con il coltello e non con il tritacarne.