

Tartare



La tartare di manzo è un piatto tipico francese. Questa ricetta è un classico della stagione estiva ed è particolarmente nota per la sua speciale presentazione a tavola.

Ingredienti per 2 persone: 500 gr di Manzo , 2 tuorli, 1 limone, 1 ciuffo di prezzemolo, 50 gr di acciughe, 50 gr. capperi, 1 cucchiaino di senape, 1 cipolla, 1 goccio di cognac, un filo d'olio, sale e pepe q.b.

Procedimento:

1. Tritate sottilmente la carne. Conditela con sale, pepe, succo di mezzo limone, olio, cognac, senape. Amalgamate il tutto in modo che la carne si insaporisca per bene.
2. Schiacciate la carne formando un **hamburger** e create una rientranza al centro su cui sistemate il tuorlo. Affettate il limone rimasto e mettetelo sul piatto intorno alla carne.
3. Create un trito con acciuga, prezzemolo e capperi e disponetelo sulle fette di limone.

Consigli:

Al momento di mangiarlo i commensali romperanno il tuorlo e lo amalgameranno alla carne, gustandola insieme ai **condimenti** posti sul piatto