

## Tartara (o tartare) di manzo (Antipasto)



### Preparazione

Curare il filetto di manzo togliendo le parti grasse e nervose e tagliarlo a dadolata. Macinare il filetto in una macina apposita per la carne; passarlo nella macina per 3 volte in modo da rompere per bene le fibre. Tritare finemente il prezzemolo per mescolarlo alla carne. Prendere 3 acciughe sott'olio (meglio se preparate in casa), tritarle finemente e aggiungerle al composto. Grattugiare la cipolla con una grattugia e poi tritarla meglio con il coltello, poi aggiungerla al composto. Aggiungere il tuorlo di un uovo al composto. Fare attenzione che sia molto fresco! Spellare il cetriolino con un pelapatate. Grattugiare poi il cetriolino con una grattugia e tritarlo meglio con il coltello. Aggiungere agli ingredienti la carne macinata finemente e mescolare il tutto per bene. Aggiungere al composto un cucchiaino pieno di senape piccante. Aggiungere una bella macinata di pepe fresco per rendere un pelo piccante la tartara.

Aggiungere abbondante olio extravergine al composto. Salare a gusto la tartara. Spremere il succo di mezzo limone e aggiungerlo con cautela alla tartara; stare attenti a non esagerare.

Tritare una manciata di capperi sotto aceto e aggiungerli al composto. Modellare le porzioni di tartara con mani unte di olio; formare delle "svizzere" come forma. Con un coltello praticare delle incisioni nella tartara per decorarla; o a graticola o a conchiglia. Ecco pronta la tartara di manzo che va servita con crostini caldi e burro.

### Consigli

Per gustare qualche cosa di veramente esclusivo e gustoso come una buona tartare, non dovete far mancare una bottiglia di dolcetto.

### Curiosità

Nonostante nel presente la tartare sia una specialità attribuita alla Francia settentrionale, in realtà, la stessa ha delle origini molto più profonde, addirittura risalenti all'Asia e al periodo del popolo dei Tartari.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Dosi per** 10 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Filetto di manzo** 500 grammi

**Acciughe** (3 acciughe sott'olio)

**Cetriolini sott'aceto** (1 cetriolino sott'aceto)

**Cipolle** (1/2 cipolla media)

**Limone** (il succo di 1/2 limone)

**Sale**

**Pepe**

**Senape** (1 cucchiaino di senape)

**Olio**

**Uova** 1 unità

**Prezzemolo**

**Capperi** 7 grammi