

BISTECCA ALLA TARTARA

Ingredienti per 2 persone:

- 200 g di filetto di manzo,
- 5 capperi,
- 8 grani di pepe verde,
- 5 gocce di tabasco,
- 1/2 cucchiaino di succo di limone,
- 6 cl di olio d'oliva,
- 5 g di prezzemolo tritato,
- 5 g di erba cipollina,
- 1 cetriolo sott'aceto tritato,
- 1/2 cucchiaino di senape,
- 2 cucchiari di ketchup,
- sale,
- pepe,
- 1 pizzico di paprica,
- 1 cucchiaio di cipolla tritata,
- 1 tuorlo d'uovo.

Tritate finemente la carne servendovi di un coltello ben affilato, quindi ponetela in una terrina e servitela con tutti gli altri ingredienti elencati, disposti separatamente in tante terrinette.

Se preferite potete servire la carne già mescolata agli altri ingredienti o utilizzare il composto ottenuto per realizzare degli stuzzichini.

In tal caso suddividetelo in bocconcini, a cui darete un forma rotonda e schiacciata, sistemate ciascuno di essi su una fetta di pane tagliata nella stessa forma e guarniteli a piacere.

La carne alla tartara può essere arrostita brevemente in padella, con il burro, facendola rosolare a fuoco vivo da entrambi i lati per il tempo necessario a farli dorare leggermente.