magimix

TARTARE DI MANZO

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 600 g di manzo (ad es.: filetto di manzo) - 1 cipolla rossa - 2 scalogni - 3 cucchiai di capperi - ½ mazzetto di prezzemolo - 2 ½ cucchiai di olio d?oliva - 2 cucchiai di salsa Worcestershire - 2 cucchiaini di ketchup - 1 cucchiaino di Tabasco® - 1 cucchiaino di senape - sale, 5 grani di pepe

1. Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro parti. Sbucciare gli scalogni e tagliarli a metà. Mettere il prezzemolo lavato e defogliato, la cipolla e gli scalogni nella bacinella trasparente munito di coltello di metallo, quindi tritare per circa 10 secondi con il programma ROBOT.

2. Aggiungere la carne tagliata in grossi pezzi e i capperi, sale, pepe, le salse, la senape, l?olio d?oliva e premere più volte il tasto Pulse fino ad ottenere la consistenza desiderata. Attenzione, la carne non deve essere tritata troppo finemente, ma devono rimanere dei pezzetti di una certa consistenza.

3. Mettere la tartare in frigorifero per 30 minuti prima di servire..

4. Versare in ogni piatto due o tre cucchiai di tartare all?interno di uno stampo ad anello. Servire con mesticanza o rucola.

Consigli del cuoco :

La tartare può essere servita anche condita con un tuorlo d'uovo.Il filetto di manzo può essere sostituito con la noce di manzo o con il girello di manzo.

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016