

Filetto alla Tartara

Per 2 persone



INGREDIENTI

- ✓ Gr. 300 filetto di vitello tritato finemente con un coltello
- ✓ N. 2 tuorli di uovo fresco
- ✓ N. 1 uovo sodo passato al setaccio
- ✓ Q.b. olio e.v.o., sale, pepe, prezzemolo, capperi, cetrioli, acciughe, cipolla, tabasco, salsa worcestershire, brandy, succo di limone
- ✓ Q.b. pane nero o pan carré

PROCEDIMENTO

Operazione preliminare: trinciare finemente la carne cruda di vitello con un trinciante ben affilato, riducendola ad una grana fine e porla in una ciotolina o piatto fondo.

Davanti al cliente: condire la carne con vari ingredienti, tritati anch'essi, tra cui prezzemolo, capperi, cetrioli, acciughe e cipolla; come elemento predominante e legante, si aggiungerà un tuorlo d'uovo e per «cuocere a freddo» si aggiungerà il succo di limone; completare il tutto con aggiunta di sale, pepe, senape, tabasco, salsa worcestershire e infine l'olio. Amalgamate bene tra loro tutti gli ingredienti, utilizzando una forchetta, in modo che la carne assorba tutti gli aromi.

Ora dividere il composto di carne in due parti uguali, prendere ciascuna porzione e porla al centro di ciascun piatto e dare la forma di un hamburger, intorno al quale, disporre delle rondelle di limone sulle quali adagiare le guarnizioni finemente tritate. Spolverare sul filetto dell'uovo sodo passato al setaccio e servire a parte delle fette di pane nero o del pan carré tostato.

L'aggiunta della tipologia dei vari ingredienti e della loro quantità, avverrà in base alle richieste del cliente che avremo proprio davanti.

