

Tartare di manzo mediterranea con capperi fritti



Una festa per gli amanti della carne: Tartare di manzo mediterranea con spezie, capperi fritti e pane abbrustolito.

La maggior parte di noi associa automaticamente determinati piatti alla propria infanzia. Con questa tartare, la food blogger Zoe Torinesi si sente catapultata nel tempo, e torna coi ricordi ai suoi primi anni di vita nel nord Italia, a Parma. Qui la tartare classica si prepara con carne di cavallo, considerata una prelibatezza. Zoe ha creato la sua versione di questa specialità, con carne di manzo al posto di quella di cavallo e capperi fritti, che non si trovano nella versione classica.

La cosa importante della tartare è condirla rigorosamente in base al proprio gusto. Chi vuole, può predisporre una quantità maggiore dei singoli ingredienti, in modo tale da potersi servire a tavola con cipolle, capperi o spezie.

Per la presentazione è possibile utilizzare un coppapasta, ma vanno anche bene le formine per biscotti.

- 400 g di filetto o fesa di manzo
- 2½ cucchiaini di senape
- 5 cucchiaini di capperi, scolati, strizzati bene (in modo che non ci sia più liquido) e tritati finemente
- 2½ cucchiaini di succo di limone
- 7 cucchiaini d'olio d'oliva
- 2 cucchiaini di cipolle rosse, tritate molto finemente
- 1 cucchiaino di prezzemolo a foglia piatta fresco, finemente tritato
- 1⅔ cucchiaino di sale
- pepe nero macinato fresco
- a scelta, un po' di pepe di cayenna

Inoltre:

- pane, ad esempio Pane della sera IP-SUISSE, a fette
- un pochino d'olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio, dimezzato (opzionale)
- 4 cucchiaini colmi di capperi, ben scolati (da friggere)
- 1-1½ dl d'olio di girasole (per friggere)

1. Passare la carne nel tritacarne due volte (se si compra in una macelleria, farlo fare da loro). In alternativa, tagliare la carne a pezzettini molto piccoli e metterla in una ciotola.
2. Spennellare le fette di pane con un po' d'olio d'oliva e abbrustolirle nella padella fino a renderle croccanti. Chi vuole, può strofinarle subito dopo con l'aglio.
3. Scaldare l'olio di girasole in una piccola casseruola o in un padellino. La temperatura giusta si raggiunge quando immergendo un mestolo di legno nell'olio, si formano delle bollicine sul suo bordo.
4. Mettere i capperi interi nell'olio e friggerli per circa 2 minuti e mezzo fino a quando sono belli croccanti, scolarli bene su carta da cucina.
5. Mescolare tutti gli altri ingredienti per la tartare con la carne e condire a piacere.
6. Disporre la tartare, ricoprirla con i capperi fritti e servire con il pane abbrustolito.

Consiglio: Si sposa bene con un'insalata fresca.

Tempo di preparazione: circa 25 minut

Château Bonnet Réserve Bordeaux AOC

Rosso porpora intenso. Profumo di cuoio, spezie, cassis e fieno fresco. Pieno e succoso, con una straordinaria tessitura e un persistente aroma fruttato.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)