

# Bistecca alla Tartara

Categoria: Portate - Carne



## Informazioni Generali

- Preparazione: 30 min
- Dosi per: 4 persone
- Costo:
- Difficoltà: Bassa

La **bistecca alla Tartara** (o Steak Tartare), è una delle **ricette internazionali** più classiche e conosciute nel mondo, e consiste in una preparazione di carne cruda, macinata, (o meglio ancora tagliata finemente a mano) a **grana fine ma non spappolata**, e condita con prezzemolo, capperi, tuorlo d'uovo, olio, succo di limone, tabasco o pepe.



## Ingredienti per la carne

» Capperi tritati 1 cucchiaino	» Pepe nero macinato a piacere
» Carne bovina filetto di vitello 600 gr	» Prezzemolo tritato 1 cucchiaino
» Cipolle di Tropea tritata a (o scalogno) 1 cucchiaino	» Sale q.b.
» Limoni succo 4 cucchiaini	» Senape 1 cucchiaino
» Olio extravergine di oliva 4 cucchiaini	» Worcestershire sauce 4 cucchiaini

## ...per guarnire

» Capperi tritati 4 cucchiaini	» Limoni 16 fettine	» Senape 4 cucchiaini
» Cipolle di Tropea tritata sottilmente 4 cucchiaini	» Prezzemolo tritato 4 cucchiaini	» Uova 4 tuorli crudi e interi

## Preparazione



Comprate del **filetto** e **fate macinare** dal vostro macellaio oppure (scelta consigliata) **tagliatelo** a fettine sottili, che successivamente taglierete a striscioline (1-2), e poi a piccolissimi pezzetti (3);





in questo modo otterrete una magnifica tartara dalla **carne ben divisa e non spappolata** . Trasferite la carne tritata in questo modo in una ciotola capiente (4).

Tritate il **prezzemolo**, **icapperi**, e **laciolla** (5). Mettete tutti gli ingredienti tritati nella ciotola della carne (5), il **succo di limone** , **lasenape**, **ilsale**, **ilpepe**, la **Worchestershire sauce** (6) ,



unite l'olio (7) e amalgamate bene tra loro tutti gli ingredienti (8). Dividete l' **impasto** ottenuto in **4 parti uguali** , date a ognuna delle parti forma sferica (9) e ponetelo al centro di 4 piatti.



Disponete su ogni piatto **4 fette di limone** a uguale distanza una dall'altra (10), e aiutandovi con il fondo di un bicchierino, praticate una **cavità** al cento dell'impasto di carne (11) e ponete dentro di esso un **tuorlo d'uovo intero** (12) . Ponete su ognuna di esse un cucchiaino di: prezzemolo tritato, capperi tritati (o cetriolini sott'aceto a pezzetti), senape, cipolla tritata (o scalogno).

Per ultima cosa,

Servite **labistecca alla Tartara** immediatamente.

## Consiglio

Se volete, potete preparare **labistecca alla Tartara** mischiando alla carne tritata solamente olio, succo di limone, Worchestrshire sauce, sale e pepe, e disporre gli altri **ingredienti sulle fettine di limone** , in ogni piatto, in modo che i commensali **condiscano la preparazione a loro piacere**; ma noi pensiamo che sia più gustosa come descritto nella preparazione!

Alcuni condiscono la bistecca alla tartara con della **mostarda**, o **conacciuoghe tritate** o con del **Cognac**, ma questi condimenti non sono fedeli alla ricetta originale.

## Curiosita'

Pare che la **bistecca alla Tartara** debba il suo nome ai popoli di **guerrieri nomadi dell'Asia Centrale** che la inventarono, cioè i **Tartari**, che trasportavano a cavallo pezzi di carne, che alla fine della giornata, per effetto dell'attrito, risultava praticamente **macinata**.

**Icultori di questo piatto** preferiscono prepararlo con della polpa di **carne di cavallo** , forse perché fedeli alle sue origini?

Se volete approfondire la storia della **Bistecca alla Tartara** leggete il nostro articolo sul blog, [Tartara a cavallo](#).

## consigli per gli acquisti



Cappa a parete, acciaio inox e vetro bianco, 75 cm. Apertura vetro superiore a ribaltina. Vetri smontabili per la pulizia, 1 motore, 4 velocità, comandi elettronici, funzione spegnimento automatico (10 minuti) su ciascuna velocità. 2 lampade alogene, 1 filtro antigrasso in acciaio inox lavabile in lavastoviglie, temporizzatore automatico per sostituzione e lavaggio filtri. Diametro condotto di espulsione Ø 150 mm, con valvola di non ritorno, potenza totale assorbita 240 W, Capacità massima di aspirazione 800 m<sup>3</sup> / hPotenza acustica sulla prima velocità 42 dB (A) .

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.](#)