



Filetto di manzo alla tartara - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

secondo piatto - carne - salse

Ingredienti:

400 gr. di filetto di manzo o altro taglio magrissimo  
2 cipollotti - 40 gr.  
pochissimo prezzemolo - una punta di coltello prezz. tritato  
2 cetriolini  
1 cucchiaio capperi sott'aceto  
succo 1 limone  
3 cucchiaini cognac o brandy  
1 cucchiaio circa salsa Worchester  
1 cucchiaio colmo senape  
1 cucchiaio salsa piccante tipo Tabasco oppure peperoncino o pepe  
2 tuorli d'uovo  
3 cucchiaini olio  
sale  
2 o 3 acciughe sott'olio

Descrivo qui la sequenza delle operazioni secondo la mia esperienza.

Tritare nel moulinette la carne a dadini privata di tutti gli eventuali filamenti, non tritarla troppo a lungo altrimenti ossida e il gusto cambia irrimediabilmente. Metterla momentaneamente nel frigo.  
Nello stesso moulinette macinare i cipollotti, i capperi, i cetriolini, le acciughe, il prezzemolo finché diventa una poltiglia.  
In una terrina mescolare i tuorli con il sale e aggiungere piano e poco alla volta l'olio previsto (è praticamente come l'inizio della maionese), poi la senape, le altre salse, il cognac e il succo di limone.  
Mescolare con la poltiglia macinata prima nel moulinette e poi aggiungere la carne e amalgamare.

Consiglio di non mettere troppo sale e succo di limone all'inizio, ma aggiustare il gusto alla fine, perché dipende dall'acidità e dalla sapidità dei capperi, dei cetriolini e delle acciughe. Vale sempre la regola dell'assaggio e quella del "meglio aggiungere che togliere". La carne preparata così non ha più sapore di carne cruda ma ha tutto un gusto particolare, assolutamente da provare anche per chi non sopporta il gusto del crudo.

Servirla nel piatto singolo dandole forma di una grossa polpetta appiattita. Va gustata su crostini tostati caldi e spalmati di burro morbido. Si può accompagnare anche con cetrioli agrodolci a fettine o peperoni sott'olio. Meglio non conservare la carne preparata.

Consiglio di usare carne fresca e non scongelata e comprata in giornata. Siccome il costo del filetto è molto alto, viene benissimo anche con altri tagli di manzo, tipo tagliata.