

Tartara di manzo Per 4 persone (16 tartine)

<u>Carne</u>	150 g di filetto o scamone
<u>Altro</u>	16 fette di pane bianco (baguette)
<u>Condimento</u>	1 c di capperi tritati finemente 1 c di cetriolini sott'aceto tritati finemente 1 c di prezzemolo tagliato finemente 1 c filetti di acciughe sott'olio tritate finemente 1 c di cipolle tagliate finemente ½ c di senape 1 spruzzo di succo di limone ½ spicchio d'aglio tritato finemente, pepe appena macinato sale
<u>Guarnizione</u>	16 piccoli anelli di cipolle



- Tritare la carne di manzo molto finemente.
- Mescolare la carne ai capperi , ai cetriolini, al prezzemolo, alle acciughe, alla cipolla, alla senape, al succo di limone, all' aglio, al rosso d'uovo, al sale, al pepe e formare delle piccole palline.
- Spalmare le fette di pane con il burro cremoso e tostarle leggermente, disporre poi le palline di tartara e guarnire con gli anelli di cipolle.

Suggerimenti e consigli

- Per grandi quantità di manzo comprate della carne già tritata.
- Rossi d'uovo pastorizzati si trovano in commercio in apposite confezioni.