

Tartara di manzo Per 4 persone (16 tartine)

Carne 150 g di filetto o scamone

Altro 16 fette di pane bianco (baguette)

Condimento

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

Guarnizione

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.

