

Gli editoriali.

Come condire la tartare di carne

Scopri come condire la tartare di carne, un piatto raffinato perfetto per una cena estiva.

La **tartare di carne** è un piatto perfetto per l'estate perché è fresco e versatile. Per prepararlo al meglio, però, occorre conoscere tutti i metodi e tutti gli ingredienti per il condimento: in questo modo, la tartare di carne cruda sarà sempre un successo a tavola!

Cos'è la tartare di carne

La tartare di carne è **una preparazione di carne cruda tagliata finemente**, o con il tritacarne oppure con il coltello. Per preparare questo piatto, dunque, la carne non viene cotta ma semplicemente **condita con ingredienti e salse diverse**.

Proprio perché in questo caso la carne viene consumata cruda, occorre prestare **molta attenzione all'acquisto della carne** stessa, che deve essere buona e di provenienza sicura, affinché non ci siano rischi per la salute. In generale, quando si decide di preparare la tartare di carne, occorre considerare questi fattori:



- **Scelta della carne:** deve essere **fresca** e di **altissima qualità**. Il taglio migliore è il **filetto**, meglio se di **manzo**, perché il vitello risulta meno saporito. In alternativa, vanno bene anche lo **scamone**, il **controfiletto** o la **lombata magra** di manzo;
- **Il taglio:** come anticipato, la carne può essere tritata col classico tritacarne, ma sarebbe meglio che il filetto venisse pulito e infine tritato **al coltello**;
- **Il condimento:** soprattutto quando la carne è davvero buona e di alta qualità, è possibile consumarla anche **al naturale**, o al massimo con l'aggiunta di un po' d'olio o sale. Altrimenti, la tartare di carne può essere gustata con tanti tipi di condimenti, che si possono sperimentare a seconda dei propri gusti.

La ricetta della tartare di carne

Prima di passare in rassegna i condimenti più diffusi per la tartare di carne, vediamo gli step della ricetta di base:

1 – A meno che tu non abbia acquistato la tartara già tagliata e pronta da gustare, dovrei per prima cosa procedere al **taglio della carne**: tagliala prima a fette, poi a listarelle sottili e infine a cubetti.

2 – Procedi quindi al condimento: gli ingredienti più utilizzati nella ricetta della tartare di base sono semplicemente un **buon olio extravergine di oliva**, un pizzico di **sale** e del **pepe**. Se ti piace, puoi anche aggiungere del **succo di limone**, ma solo alla fine, appena prima di servire la tartara, altrimenti l'acidità del succo provocherebbe il processo di macerazione della carne. In alternativa, puoi aggiungere anche la **scorza di un limone grattugiata**.

3 – Dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti, prendi un **coppapasta** o, in alternativa, un semplice bicchiere e dai **forma alla tua tartare**, creando un disco sottile oppure una cilindro più alto, in base ai tuoi gusti.

4 – Servi la tua tartare su un piatto, magari adagiandola su un letto di **rucola** fresca e con l'aggiunta di un **filo d'olio** e una spruzzata di **pepe** sopra. Accanto puoi mettere le tue salse preferite oppure altri ingredienti per condirla che poi, a seconda dei gusti, possono essere uniti alla carne o mangiati separatamente.

Tartare di carne: come condirla

Quello che abbiamo appena visto è il condimento base della tartare di carne, quello più naturale e più semplice, scelto soprattutto da chi vuole gustare il vero sapore della carne, senza che questo sia alterato da altri ingredienti.

In realtà, la tartare di carne può essere condita in molti modi diversi. In Piemonte, ad esempio, è molto diffusa la **tartare di fassona** che viene servita con un **tuorlo d'uovo al centro**. Un altro condimento tipico è composto da **acciughe e capperi**, con l'aggiunta della **cipolla tritata finemente** e del **prezzemolo**. Come anticipato, la tartare di carne cruda può anche essere consumata con una classica **salsa verde** o con la **senape**. Se piace, la tartare di carne può essere anche condita con dell'**avocado a cubetti**, di solito usato soprattutto per la tartare di salmone.

In alternativa, è molto apprezzata anche la tartare condita con delle **scaglie di parmigiano** e dei **funghi porcini** sopra, oppure la **tartare al tartufo**, condita semplicemente con del **buon olio al tartufo**, oppure con un cucchiaino di **salsa tartufata**, magari impreziosita da **tartufo tagliato a scaglie sottili**.

Infine, nel caso della cosiddetta “**steak tartare**”, molto diffusa nei Paesi anglosassoni, la carne viene condita con molte **spezie** e servita con della **salsa tartara** o della **salsa Worcester**, accompagnata da **pane** o **crostini**.

Come accompagnare la tartare di carne

Come abbiamo visto, la tartare di carne può essere accompagnata da una varietà di salse diverse, ottime soprattutto se viene mangiata come antipasto. Se, invece, viene inserita nel menù come **secondo piatto estivo**, allora è bene pensare anche a un **contorno** da abbinarci.

La tartare di carne è molto buona con della semplice **insalata mista**, oppure con dei **carciofi crudi conditi**, o ancora con delle **patate lesse** lasciate raffreddare e poi condite con maionese e prezzemolo; in alternativa, per accompagnare la tartare sono ottime anche le **verdure grigliate fredde**, come ad esempio zucchine e melanzane, condite con un filo d’olio e dell’aglio, oppure una classica **caponata di verdure**.