

La didattica di Giuseppe Azzarone



Filetto di manzo alla tartara

(beef tartar)

Categoria secondi piatti di carne, il filetto di manzo

Pax 4

Reparti Garde-manger

Metodi di cottura

Mise en place coltellino, trinciante, tagliere, bacinella, vassoio, spatola

Ingredienti

Per porzione filetto di manzo g 150

Cipolla dolce tritata un cucchiaio

Capperi dissalati bene e tritati mezzo cucchiaio

Prezzemolo tritato un cucchiaino

Salsa worcester dieci gocce

Salsa tabasco alcune gocce

Senape una puntina

Tuorlo d' uovo n 1

Olio extra vergine di oliva

Sale pepe nero macinato al momento

Succo di limone due cucchiari



Procedimento

Fase di preparazione

Pulire e snervare il filetto, tagliare delle fettine di mezzo centimetro, poi a julienne e poi a dadini. In una bacinella, amalgamare la carne con un goccio di olio d'oliva, ricomparla dato la forma a medaglione, incavare il centro tanto da mettere il rosso d'uovo. Tagliare a fettine il limone e per ogni fetta adagiare sopra il trito di: prezzemolo, capperi, cipolla dolce e servire con i restanti ingredienti.

Fase di assemblaggio a servizio a tavola

Dopo aver selezionato tutti gli ingredienti, prendere una ciotola di vetro, un cucchiaio e una forchetta. Adagiare al suo interno tutti gli ingredienti e iniziare a mescolare tutto con un movimento particolare: impugnare il cucchiaio con la mano destra e la forchetta con la sinistra: prendete una quantità di carne con il cucchiaio e con la forchetta toglietelo subito. Fare così finché tutti gli ingredienti saranno completamente amalgamati. Servire con i crostini di pancarrè al burro oppure con le bruschette di pane casareccio profumate con l'olio d'oliva.