

Tartare con uovo e olive verdi



Descrizione

Ti proponiamo una ricetta semplice per condire la tartare di scottona con ingredienti dal gusto forte. A olive verdi e cipolla, puoi aggiungere senape e qualche goccia di Tabasco o salsa Worcester. Per concludere disponi sopra il tuorlo d'uovo che conferisce cremosità e profondità al piatto. Puoi accompagnare la tartare con crostini di pane tostato o fette di pane integrale.

Informazioni

PREPARAZIONE: 10 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: -

DOSI PER: 2 persone

Ingredienti

2 **Tartare di Scottona** da 210 g

2 **tuori d'uovo**

Mezza **cipolla** piccola

Prezzemolo fresco q.b.

1 cucchiaino di **capperi**

10 **olive verdi** snocciolate

Senape q.b.

Tabasco q.b.

Salsa Worcester q.b.

Pepe in grani q.b.

Pepe macinato q.b.

Olio evo e sale q.b.

Preparazione

- 1) Trita finemente la cipolla, il prezzemolo, i capperi sciacquati e le olive verdi.
- 2) In una ciotola capiente, disponi la carne già tagliata al coltello e aggiungi quasi tutto il trito preparato (lasciane una parte per la decorazione finale).
- 3) Condisci con olio evo, sale e pepe macinato.
- 4) Aggiungi a tuo piacimento senape, qualche goccia di Tabasco o salsa Worcester.
- 5) Mescola tutti gli ingredienti delicatamente con le mani, cercando di mantenere la consistenza della carne.
- 6) Con l'aiuto di un coppa pasta forma nuovamente 2 tartare e disponile su di un piatto da portata.
- 7) Fai una piccola incavatura nel centro della carne e posiziona il tuorlo d'uovo al centro.
- 8) Abbellisci la tartare aggiungendo sopra il trito rimanente, un filo d'olio e del pepe in grani.