

Tartare di carne: ricette gustose e facili da realizzare

scritto da Enzo Radunanza | 03/08/2022



Perfetta non solo in estate, la tartare di carne può essere servita come antipasto o primo piatto. La sua preparazione è semplice per tutti, va solo posta la massima attenzione alla scelta di una materia prima di qualità. Ecco 4 varianti da provare immediatamente

Con il caldo e la poca voglia di mettersi ai fornelli, la **tartare di carne** è una di quelle ricette che garantiscono un **pasto soddisfacente e fresco**. In verità, questo piatto elegante e nato nella cucina francese è **ottimo in tutte le stagioni** e può essere servito anche in occasioni importanti, senza sfigurare.

Le varianti sono tante e non hanno limiti, se non nella fantasia dello chef. Ci sono **tartare con**

verdure, con [lamponi liofilizzati](#), con salse varie oppure alla maniera classica, con l'utilizzo dell'uovo. Qui di seguito vi riportiamo 4 valide e succulente proposte da **provare immediatamente!**

4 ricette di tartare di carne: semplici e gustose

La **tartare di carne**, o tartara, è un piatto a base di carne cruda tagliata al coltello. Insieme alla versione classica della tartare con tuorlo d'uovo, generalmente la carne viene condita in modo estremamente semplice, con aceto o succo di limone, con salse dal sapore forte o meno piccanti, in relazione al proprio gusto.

Inoltre si possono aggiungere tanti ingredienti come le acciughe, le olive, i pinoli, i formaggi o le verdure. Volete sperimentare? Allora vi proponiamo **4 ricette di tartare di carne** da aggiungere subito nei vostri personalissimi menu!

Tartare di manzo classica, con tuorlo d'uovo

Servire la **tartare di carne classica**, seguendo questa ricetta, consentirà di andare sempre sul sicuro, soddisfacendo gli ospiti che non sono predisposti a provare sapori e accostamenti più coraggiosi. Questa versione si accompagna benissimo con le patate fritte. Gli ingredienti sono:

- Carne di manzo o vitellone;
- Capperi dissalati;
- Cipolla dolce tritata;
- Prezzemolo fino;
- Senape;
- Salsa worcester;
- Tabasco;
- Tuorlo d'uovo;
- Succo di limone;
- [Olio extravergine di oliva](#).

Tartare di manzo con verdure: il top dell'estate

La **tartare di manzo** con verdure è certamente tra i piatti estivi più delicati che potete portare in tavola. Inoltre è facile da realizzare e molto veloce. Vi raccomandiamo di scegliere sempre del filetto di manzo di alta qualità e di servire subito dopo aver condito la carne, perchè tende a scurirsi. Gli ingredienti della tartare di manzo con verdure sono:

- Manzo 800 g;
- 4 uova;
- Noce moscata;
- Erba cipollina fresca;
- Olive nere e verdi;
- Aceto balsamico.

Tartare alla ligure

Anche la **tartare alla ligure** non presenta difficoltà di preparazione e anche chi non è un cuoco provetto può conseguire buoni risultati. Nella ricetta che vi suggeriamo il condimento è ottenuto con i seguenti ingredienti tipici della cucina meridionale ligure:

- Carne di manzo magrissima e tenera;

- Un cucchiaio di olive nere;
- 1 cucchiaio di pinoli;
- Foglie di basilico;
- Pepe nero macinato.

Dadolata di carne di cervo

La quarta opzione che vi consigliamo è la **dadolata di carne di cervo** che, insieme alla tartare di cervo, è una ricetta adatta agli amanti del gusto particolare della cacciagione. Questa speciale tartare di carne di cervo è insaporita con il finocchietto selvatico, la maggiorana e l'aceto di vino invecchiato che gli regala un'irresistibile sfumatura agrodolce.

La conservazione

Tutte le tartare di cui abbiamo parlato vanno consumate al momento, subito dopo avere condito accuratamente la carne; **non è consigliabile la conservazione in frigorifero**. Potete conservare la carne in frigo solo al naturale e senza condimenti, per un tempo massimo di 1-2 giorni; in alternativa va congelata per una conservazione più lunga.

Prima di realizzare la vostra tartare è consigliabile andare dal vostro macellaio di fiducia che vi garantisca la qualità della materia prima; dovendola mangiare cruda, è molto importante.