



TARTARE AL COLTELLO

Manzo, vitello, salmone, pomodoro...

Jean-Guillaume Doufour

fotografie di Richard Boutin

19 x 19 cm – cartonato – collana Piccoli Spuntini

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 024 3



9 788867 530243

La tartare è un piatto fresco e leggero, si prepara facilmente ed è perfetta servita come antipasto o come secondo sfizioso, accompagnata da salsine, verdure e sottaceti croccanti.

Ma state attenti alle banalizzazioni: come tutte le cose semplici, la tartare richiede molta cura e ingredienti di primissima qualità.

Le regole da conoscere sono poche, una delle quali è che se decidete di servire quella di carne, dovrete sminuzzarla e poi batterla con il coltello.

La lavorazione a fil di lama assicura una consistenza molto più morbida e vellutata, una vera festa per il palato.

Se invece preferite quella di pesce, in cui la carne va fatta tendenzialmente a dadini, dovrete fare un ottimo lavoro di lama sul tagliere...

Quindi procuratevi un coltello ben affilato, cetriolini e capperi a volontà, scalogni e uova fresche: ogni commensale sarà ben felice di personalizzare la propria tartare e voi non dovrete far altro che servire le patatine fritte ben calde e un po' di insalata.



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore
dal 1999