

Voglia di beef?

Tartare Natura-Beef

Che si tratti della versione classica e ben nota della cucina svizzera o della variante in stile bistrot francese, la riuscita della tartare dipende interamente dalla qualità della carne. In Svizzera la preferiamo sminuzzata a mano molto finemente e servita con pane e burro. In Francia, invece, può anche essere sminuzzata a pezzetti un po' più grossi e di solito è accompagnata da un'insalata fresca e patatine croccanti al forno.

Per una tartare ben riuscita non c'è bisogno di un filetto. Si può benissimo utilizzare lo scamone, che è un po' più economico. Per esempio le fettine «à la minute» danno la consistenza delicata ma dal sapore deciso si adatta perfettamente alla preparazione a crudo.

Appunto: poiché qui tutto, dalla carne al tuorlo d'uovo, è servito crudo, gli ingredienti devono essere freschissimi e di provenienza più che sicura. La carne Natura-Beef da allevamenti di vacche madri al pascolo è quello che ci vuole! La si trova in vendita al banco di macelleria [nei negozi Coop](#) oppure [direttamente presso un'azienda produttrice](#).



Un piatto estivo per buongustai: tartare di «fettine à la minute» di Natura-Beef con insalata verde e patate al forno. (Foto: Karin Zimmerli)

Ingredienti per 2 persone

- 300 g carne di Natura-Beef fresca (fettine à la minute)
- 1 tuorlo fresco
- 1 scalogno piccolo
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaino di senape di Digione (forte)
- 1 cucchiaino di salsa Worcester
- qualche goccia di Tabasco
- 1 cucchiaio di erbe aromatiche fresche (a piacimento)
- sale
- pepe nero
- un po' di olio

Preparazione

Sminuzzare la carne a piacimento. Tritare molto finemente lo scalogno, i capperi e i cetriolini. Mescolare bene il tutto e condire con la senape, la salsa Worcester, il Tabasco e qualche goccia d'olio. Insaporire con sale e pepe.

Disporre la tartare sui piatti e guarnirla con i tuorli. Servirla, a piacimento, con un'insalata verde in vinaigrette, fette di pane tostato o patatine al forno croccanti. Un vino bianco secco bilancia gli aromi speziati della carne e dà un tocco di freschezza supplementare al piatto.

Fonte: Vacca Madre Svizzera