

**WEEK
W E
END**

A CASA DELLO CHEF

La ricetta per i lettori di Enzo Michele Esposito

Tartara di Fassone piemontese

INGREDIENTI
per 4 persone:

- 500 gr. di filetto di Fassone
- 1 spicchio d'aglio
- succo di mezzo limone
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale q.b.
- pepe nero macinato q.b.
- 2 o 3 gocce di salsa Worcester

La tartara o tartare di manzo, detta anche bistecca alla tartara o carne alla tartara, è una ricetta originaria del nord della Francia e del centro Europa in genere che però oggi è diffusa in tutto il mondo. In pratica si tratta di un piatto di carne

bovina che si consuma cruda, senza cottura. La ricetta è semplicissima tranne per la preparazione della carne che deve essere tagliata in punta di coltello e non macinata e neanche frullata. La carne viene poi aromatizzata.

Procedimento

Battere la carne al coltello fino ad ottenere un trito piuttosto fine. Strofinare l'aglio sull'interno di una ciotola, in cui poi si metterà il trito di carne, il sale ed il pepe. Mescolare bene il tutto, aggiungere il succo di mezzo limone e l'olio extravergine d'oliva. Unire al trito la salsa Worcester a piacere (2 o 3 gocce al massimo). Con l'aiuto di uno stampo per hamburger creare 4 "svizzere", altrimenti aiutarsi con una ciotolina.



I CONSIGLI DELLO CHEF E L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

- Usate solo carne di manzo, i pezzi migliori. La carne di vitello non ha molto gusto, mentre quelle di pollo e tacchino non sono buone crude. Sconsigliabile mangiare carne di maiale cruda. Ottima scelta è anche la carne di cavallo.
- Oltre al prezzemolo potete condire la carne anche con dell'erba cipollina fresca o secca.

- In commercio potete trovare anche gli appositi stampini per dare una forma più tradizionale.
 - Non buttate i bianchi delle uova. Potete sempre usarli per legare verdure e fare frittate al forno. Oppure le meringhe.
- Abbinamento cibo-vino**
Io vi consiglio il Traminer aromatico, oppure il Lison Pramaggiore (ex Tocai dal Veneto).



Enzo Michele Esposito è un cuoco nato a Milano. Fin da piccolo avverte una forte passione per la cucina e nella quotidianità, fra i profumi di casa, si diverte con i suoi primi maestri, i nonni, ad imparare i trucchi dei fornelli. Ha frequentato tramite l'Associazione Cuochi di Milano e Provincia corsi di aggiornamento per aumentare e migliorare la propria cultura in tema di alimenti e professionalità nel settore ristorativo. Attualmente è membro dell'Associazione Cuochi Milano e Provincia come insegnante di cucina per amatori e chef consulente per la ristorazione.

