

# Tartare di manzo



**FACILEeBUONO**

300 gr di carne (macinata solo 1 volta)  
4 cucchiaini d'olio d'oliva  
2 cucchiaini di succo di limone  
1 cucchiaino da caffè raso di sale grosso  
1,5 cucchiaino di erba cipollina tritata fine  
1,5 cucchiaino di cipolla tritata fine  
una macinata di pepe  
pane-toast  
burro

Ricetta raffinata



Mettiamo la carne in una bacinella di vetro e incorporiamo il sale grosso macinato, l'erba cipollina e la cipolla tritata.  
Spolveriamo con il pepe, amalgamiamo il tutto e teniamo in frigorifero per un'ora.  
Prima di servire aggiungiamo il succo di limone e l'olio rimestando accuratamente .  
Serviamo con pane tostato e burro.

## Alcuni consigli:

- La carne deve essere di manzo, va bene anche una bistecca.
- Dire al macellaio che l'uso è per una tartare.
- Tenerla in frigorifero e consumarla lo stesso giorno dell'acquisto.

*Questa ricetta della tartare di manzo, con pochi ingredienti e senza uovo, buona e gustosissima.*