

TARTARE DI FASSONA, TUORLO D'UOVO, PUNTARELLE E SALE NERO

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 500 gr di scamone magro e senza nervature
- 1 cespo di cicoria asparago o puntarelle
- 4 tuorli d'uovo
- 1 acciuga sotto sale
- sale nero di Cipro
- olio EVO
- 2 cucchiaini d'aceto bianco di riso
- sale/pepe q.b.

PREPARAZIONE

Pulite e rifinite lo scamone, eliminando tutte le tracce di grasso.

Battetelo al coltello, procedendo come segue: tagliate la carne con uno spessore di circa un centimetro, seguendo perpendicolarmente la direzione delle sue fibre interne. Raggruppate le fette ottenute e riducetele di dimensione, tagliandole dall'altro lato e ottenendo, prima delle listarelle e poi tanti piccoli quadratini regolari. Passate infine alla battitura utilizzando una mannaia o un comune coltello trinciante ben affilato.

Condite la carne, massaggiandola con olio EVO, sale e pepe. È fondamentale procedere sempre prima con l'olio per proteggere la carne e consentirle di mantenere il suo bel colore naturale.

Pulite le puntarelle, eliminando le foglie esterne lavando e mondando le cimette interne. Sezionatele e tagliatele sottili con un coltello di ceramica, al fine che non ossidino e anneriscano. Tenete da parte 4 punte per la decorazione finale.

Condite le puntarelle con olio, aggiustate di sale e pepe e aggiungete l'aceto. Aggiungete anche un'acciuga che avrete tritato finemente.

Separate i tuorli d'uovo dagli albumi e procedete all'impiattamento: aiutandovi con un coppapasta, posizionate sul fondo le puntarelle, adagiatevi la vostra tartare battuta al coltello e completate con il tuorlo d'uovo. Rifinite con una bella macinata di sale nero.

