



TARTARE AL COLTELLO

MANZO, VITELLO, SAIMONE, POMODORO...

JEAN-GUILLAUME DUFOUR

FOTOGRAFIE DI
RICHARD BOUTIN

PICCOLI SPUNTINI

Guido Tommasi Editore
dal 1999

TABLE N°
COUVERTS

11

Tutte le ricette di questo volume provengono dai ristoranti Les Tontons, a Parigi. Il primo è nato nel 2003 (l'anno della canicola). Mi intristivo in una multinazionale e, come molti miei simili, mi ripetevo che sarei stato molto più tranquillo se avessi avuto una mia piccola attività. La differenza con i miei colleghi è che io l'ho fatto. Volendo rendere omaggio a uno dei miei ispiratori, ho chiamato il mio primo ristorante Les Tontons. L'avventura era cominciata, l'appetito è venuto mangiando, il che spiega la dimensione incredibile assunta dal mio impero della tartare. Scherzi a parte, sono molto fiero di questi locali (che sono gli unici ristoranti di Parigi specializzati nella tartare), del loro staff e della soddisfazione dei nostri clienti, la ricompensa più diretta e tangibile a cui possiamo aspirare. Per concludere, sono molto meno tranquillo di quando mi vendevo al capitalismo internazionalizzato, ma molto più raggianti e orgogliosi. Un consiglio: se morite dalla voglia, fate il grande passo!

SOMMARIO

.....

Tartare Tradizionali

La tartare stile brasserie 1900, 8
La tradizionale manzo tritato, 10
Tartare di manzo al coltello, 12
Tartare di vitello al coltello, 14
Tartare di cavallo al coltello, 16
Tartare di anatra al coltello, 18

Manzo

La tradizionale speciale con salse, 20
La milanese parmigiano-basilico, 22
La tartare di "Chez Tomate", 24
Erborinata alle noci, 26
La tartare alle 3 spezie, 28
L'Iberica, 30
La Piccarda, 32
L'Irlandese, 34

Vitello

Vitello-parmigiano, 36
Il vitello del Sud, 38

Tartare in padella

La tradizionale in padella, 40
La tartare Modena, 42
La dolce-salata, 44
La Savoiarda, 46
La Rossini, 48

Pesce

Tartare di salmone - La classica, 50
Tartare di salmone - Le varianti, 52
Tartare di orata al pepe rosa, 54
Tartare di merluzzo al mango, 56
Tartare di tonno rosso, 58
Capesante al wasabi, 60

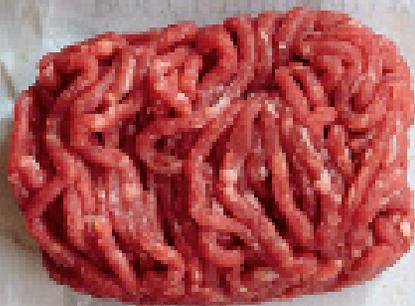
Extra

Tartare di pomodori, 62
Barbabietola mela-nocciola, 64
Tartare di munster,
cumino-pain d'épices, 66
Tartare di frutta, 68
Contorni, 70

MATERIE PRIME

LE TARTARE AL COLTELLO

1. Dotatevi di un tagliere e di un coltello ben affilato.
2. Eliminate dalla carne tutto ciò che non sembra del tutto tenero.
3. Tagliate la carne a fette (lo spessore della fetta determina la dimensione dei cubetti, dunque la consistenza della tartare).
4. Tagliate le fette a strisce e le strisce a cubetti.



MANZO AL COLTELLO

Se volete tagliare da voi la carne, vi consiglio lo scamone di vitello oppure il controfiletto (un po' più fibroso, ma comunque una carne a fibra corta). Quando tagliate la carne, privatela senza esitazione di tutto ciò che non sembra del tutto tenero (pelle, nervi, grasso, aponevrosi...). È il segreto di una consistenza ineccepibile. Specificate al macellaio che preparerete una tartare: sarà sicuramente più attento nel fornirvi una carne perfetta.

MANZO TRITATO

Dite al vostro macellaio che preparerete una tartare, vi darà una carne tra le più magre, il che è un pregio per questo tipo di preparazione. Al supermercato scegliete la carne trita che contenga meno del 5% di materia grassa.

VITELLO

Privilegiate la scaloppa, è la carne più pura, con meno nervi e grasso, quindi la più tenera. Potete utilizzare anche la carne trita di vitello. Se non avete vicino a casa un macellaio di qualità, rivolgetevi al supermercato.

ANATRA

Chiedete il filetto e fatelo preparare per avere una bella carne rosso scuro, regolare, magra e tenera. Il filetto di anatra è chiamato "magret" nel caso di anatre grasse.

CAVALLO

Il cavallo ha una bella carne scura, tenera e molto magra. Scegliete la spalla, che ha un prezzo contenuto.



SALMONE, ORATA, TONNO ROSSO

Chiedete al vostro pescivendolo dei filetti e specificate che preparerete una tartare: li priverà della pelle e della maggior parte delle lische. Scegliete un salmone non troppo grasso e usate la pinza per eliminare le lische, procedendo con cura. È un'operazione che va eseguita prima del taglio, effettuando quattro passaggi, in un senso e poi nell'altro per due volte di fila. Provate a passare un dito sul pesce, certe lische sono subdole e si individuano più facilmente con il tatto che con la vista.

MERLUZZO

Per le lische procedete allo stesso modo. Invece dei filetti, chiedete un trancio di merluzzo, è ottimo.

PESCE SPADA

Nessun problema, non ha lische. L'importante è che la fetta non sia troppo spessa e che sia senza pelle.

CAPELANTE

Le migliori sono quelle selvagge, prive di corallo, pescate in Francia, perché la loro polpa soda si presta al taglio.

SAPORE DI TARTARE

INGREDIENTI

Prima del rullo di tamburi che precede la prima ricetta, è il momento di conoscere e scegliere gli ingredienti che danno alla tartare sapore e consistenza.

CAPPERI

Danno acidità e gusto, oltre al sapore “salato”. Hanno inoltre una componente croccante e succosa. Da notare che in alcune ricette non li utilizzeremo, perché non si abbinano bene con il foie gras o con alcuni formaggi.

KETCHUP

Legata la carne ed evita di avere una preparazione troppo asciutta, apportando allo stesso tempo dolcezza e acidità.

TUORLO

Il suo gusto è poco pronunciato, ma valorizza il sapore della carne e contribuisce a legare la ricetta. È presente nelle tartare completamente crude. Usato in una tartare “cotta”, la farebbe esplodere in padella.

CETRIOLINI

Passateli al tritatumto solo per un attimo, per non trasformarli in poltiglia e conservarne croccantezza e acidità.

SCALOGNO

Non usate assolutamente il tritatumto (la sua polpa è troppo fragile), ma tritateli esclusivamente a mano, con un buon coltello e un po' di pazienza. La sua presenza nella composizione della tartare deve essere discreta, il che non gli impedisce di essere una componente del sapore con un apporto di freschezza e proprietà digestive.

IMPORTANTISSIMO: SALE E PEPE

Nelle ricette proposte, non indichiamo mai l'aggiunta di sale, per una ragione semplicissima: non è indispensabile, gli ingredienti che compongono il piatto sono già molto salati (capperi, cetriolini, formaggio, salumi...). Per quanto riguarda il pepe, seguite il vostro gusto.

ATTREZZATURA

Per evitare ogni problema durante la preparazione, facciamo l'inventario degli utensili necessari per realizzare una buona tartare:

3 COLTELLI

Un coltello grande (un “demi-chef”) per tagliare la carne, tritare lo scalogno, dividere i frutti di grandi dimensioni... Un coltello per le verdure che permetterà di tagliare facilmente e in modo netto frutta e verdura, in particolare i pomodori. Uno spelucchino per tutto il resto.

1 FORCHETTA + 1 CUCCHIAIO

Per mescolare gli ingredienti senza violenza inutile, ma con dolcezza, delicatezza e attenzione. Gli ingredienti vi ringrazieranno in anticipo.

1 CIOTOLA DI ACCIAIO INOSSIDABILE

Utilizzate un'insalatiera di metallo, non troppo grande ma abbastanza profonda, per mescolare gli ingredienti.

1 CERCHIO (FACOLTATIVO)

Per le tartare da servire come secondo, usate un cerchio da 8 o 10 cm. Per quelle da offrire come antipasto o dolce utilizzatene uno più piccolo, a meno che il vostro appetito non sia pantagruelico. Vi sarà utile per preparare la vostra tartare dandole una forma cilindrica. Per far sì che la tartare mantenga la propria forma, schiacciatela bene nel cerchio con la forchetta. Ricordate anche che una presentazione disordinata può avere il suo fascino, tanto più che certe tartare sono impossibili da mettere in forma.

Aggiungete a questa lista un paio di forbici e un bicchiere per alcune erbe. E non dimenticate un altro bicchiere, a calice, per bere qualcosa mentre cucinate. Potrete così verificare se i miei consigli di abbinamento tartare-vini sono pertinenti.



Tartare tradizionali

LA TRADIZIONALE MANZO TRITATO



INGREDIENTI

180 g di carne magra di manzo tritata
1 cucchiaino di ketchup
1 cucchiaino di cetriolini passati al mixer
1 cucchiaino di scalogno tritato finemente
1 tuorlo
1 manciata di capperi
2 rametti di erba cipollina tritati
1 ciuffo di prezzemolo tritato

PER ACCOMPAGNARE

CONTORNO: patate fritte-insalata.
VINO: un bel bicchiere di Cabernet Franc friulano.

È chiamata “tradizionale” ed è la tartare che tutti conoscono!

Una buona carne trita magra (meno del 5% di grasso), alla quale si aggiungono ketchup, scalogno, cetriolini passati al mixer, capperi, tuorlo, prezzemolo ed erba cipollina. Mettete tutto in una ciotola di acciaio inossidabile e mescolate delicatamente con una forchetta, in modo da ottenere una preparazione omogenea.

Come spiegavo nella prima ricetta, ho voluto questa tartare molto naturale, il più leggera e saporita possibile, come reazione alle ricette più antiche che ne facevano un piatto molto sostanzioso ed elaborato. Niente più bisogno di cerimonie e di divise, è un piatto che si mangia tra amici a tutte le ore e in tutte le stagioni!

LA RICETTA

- Mescolate delicatamente tutti gli ingredienti in una ciotola di acciaio inossidabile per ottenere una preparazione omogenea.
- Disponete la tartare in un cerchio o semplicemente nel piatto.



TARTARE DI MERLUZZO AL MANGO



INGREDIENTI

150 g di filetto di merluzzo
1/2 mango non troppo maturo
il succo di 2 limoni verdi
1/2 cipolla rossa
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 fili di erba cipollina
1 pizzico di peperoncino di Espelette macinato

PER ACCOMPAGNARE

CONTORNO: una ciotola di riso.
VINO: certamente del vino, direi bianco, ma quale? Forse uno Chardonnay.

Avremmo dovuto chiamarla la tartare di filetto di merluzzo al coltello, ma era un po' lungo come titolo, perché è proprio con il filetto di merluzzo che si prepara questa magnifica tartare!

Chiedete al vostro pescivendolo di preparare il filetto e poi con una pinzetta eliminate tutte le lische, prima di tagliarlo a cubetti.

LA RICETTA

- Tagliate il filetto di pesce a strisce e poi a cubetti.
- Tagliate il mango a cubetti e la cipolla a fettine.
- Mescolate tutti gli ingredienti, tranne il peperoncino di Espelette, in una ciotola di acciaio inossidabile.
- Disponete la tartare in un cerchio o semplicemente nel piatto.
- Spolverizzate con il peperoncino di Espelette.





TARTARE AL COLTELLO

UNA CARNE CRUDA DI OTTIMA QUALITÀ, UN BUON COLTELLO, UOVA FRESCHE, UN PO' DI KETCHUP, UNA MANCIATA DI CAPPERI... LA TARTARE FATTA IN CASA È PRONTA IN 15 MINUTI! DI CARNE, DI PESCE, A BASE DI VERDURA O DI FRUTTA QUEL CHE CONTA PER AVERE SUCCESSO CON QUESTO PIATTO È LA CURA CON CUI TRATTERETE GLI INGREDIENTI E L'ATTENZIONE CON CUI LI AVRETE SELEZIONATI. IL RESTO È PURO PIACERE DEL PALATO.

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it

12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 243



9 788867 530243