

Receita de Carne Crua com Salsa di Tartufo

Esta é para os fortes! Receita de Carne Crua com Salsa di Tartufo, ideal para quem deseja ir além do carpaccio e do tartare. Baseada na Receita de Carne Cruda d'Albese, Coletada do site da UCS – Universidade de Caxias do Sul/RS, projeto Receita do Mês.

Carne Crua com Salsa di Tartufo



Porção para duas pessoas, refeição principal.

Ingredientes

– 400 gramas de coxão mole;

- 1 dente pequeno de alho;
- 100ml de azeite de oliva extravirgem;
- 1 limão siciliano;
- 10 gramas de **salsa di tartufo**;
- 100 gramas de salsinha e cebolinha;
- Flor de sal e pimenta fresca moída na hora;
- Pão italiano fresco e rúcula para acompanhar.

Modo de preparo

“Limpe a carne”, removendo qualquer gordurinha ou nervo. Corte a carne na *ponta da faca*, tipo para *tartare* (bem pequena, quase moída) e reserve.

Para preparar o molho: moa o grão de alho, corte a salsinha e a cebolinha e coloque em uma travessa onde misturará com o azeite, o suco do limão, a flor de sal (na quantidade que achar apropriada) e a pimenta. Misture bem e adicione esse molho sobre a carne, misturando bem.

Divida a carne em duas porções e coloque nos pratos. Divida a **salsa di tartufo** em duas partes e coloque sobre a carne já nos pratos, para que seja incorporada na hora de comer. Sirva com pão italiano fresco e rúcula.



Observações e aspectos de origem

- cortei a carne como para *tartare* pelo fato de que usei salsa di tartufo (foto abaixo), para que incorporasse melhor. A receita tradicional indica corte similar ao do *carpaccio*, em fatias muito finas, com finíssimas fatias de trufas brancas na finalização;
- trufas são mais difíceis de se encontrar e também muito mais caras! Por isso usei a salsa di tartufo. Se desejar, pode encontrar com facilidade [aqui](#) e [aqui](#);
- recomendo o uso de pouco tartufo por ter um gosto bem forte, que predomina;

– está liberada a adição de lascas de parmesão, segundo indica a receita tradicional italiana.



Essa é a salsa di tartufo que usei. Comprei em uma loja especializada em produtos de origem italiana.