

Receita de Steak Tartare

*Chegou a hora da segunda receita da lista de Clássicos Franceses que vamos testar e compartilhar aqui. Para saber quais são as receitas que vamos testar, confira esta [lista!](#) Como estava louca para testar o **tartar**, segue a clássica **Receita de Steak Tartare**.*

Receita de Steak Tartare



Ingredientes

- 2 colheres de chá de alcaparras;
- 3 colheres de chá de mostarda Dijon;
- 350 gramas de carne sem gordura (filé, coxão mole ou patinho);
- 1/2 cebola pequena;
- Salsinha;
- 4 colheres de sopa de azeite extra virgem;
- 1/2 colher de chá de molho de pimenta Tabasco;
- 4 colheres de chá de molho inglês ou Worcestershire;
- 2 gemas de ovo;
- Sal;
- Pão fresco, salada verde ou batatas fritas para acompanhar.

Modo de preparo



Corte a carne finamente na ponta da faca. Não moa ou triture a

carne. Leve à geladeira depois de cortada, enquanto prepara os demais ingredientes (ou mantenha fria com a ajuda de um *bowl* com gelo). Corte aproximadamente duas colheres de sopa de salsinha. Corte a cebola em cubinhos e as alcaparras em partes menores.

Em uma tigela à parte, misture as alcaparras, a mostarda, os molhos *Tabasco* e *Worcestershire*, o azeite, a salsinha e a cebola picados. Misture bem. Adicione a carne picada e misture bem. Por fim, adicione as gemas de ovos (elas podem ser colocadas inteiras sobre o *tartare*, para quem sejam misturadas só no prato) e misture bem. Sirva com os acompanhamentos de sua preferência.



Dicas:

- a receita tradicional indica salgar o **tartare** com 3 filetes de anchova. Eu não usei, por ser um opcional. Vai a critério de cada um;

- em geral o prato é considerado uma entrada. Costumo preparar como prato único, assim como o [Carpaccio](#) e demais pratos à base de carne crua. Mas este é o meu gosto pessoal!
- os vinhos que harmonizam com este prato são o *Bordeaux* e o *Pinot Noir*. Para a sobremesa, tente uma torta de maçã.

