



TARTARE

E CARPACCIO

Marie-Victoire Garcia

BIBLIOTHECA CULINARIA



sommario



Segreti e consigli 4

TARTARES

Carni

Tartare di manzo 6

Tartare di vitello alle spezie 8

Pesci e Crostacei

Tartare di salmone al coriandolo 10

Tartare di sgombro all'erba cipollina 12

Tartare di aringa marinata 14

Verdure

Tartare di verdure miste 16

Tartare di pomodori al basilico 18

Tartare di cetrioli all'aneto 20

Tartare di carciofi al dragoncello 22

Frutta

Tartare di pesche e pere alla menta 24

Tartare di mango e ananas al latte di cocco 26

Tartare di fragole al basilico 28



CARPACCI

Carni

Carpaccio di manzo 30

Carpaccio di pollo al limone 32

Carpaccio di anatra alle arance 34

Carpaccio di vitello 36

Pesci e Crostacei

Carpaccio di gamberoni al coriandolo e aneto 38

Carpaccio di salmone allo zenzero e lime 40

Carpaccio di tonno ai capperi 42

Carpaccio di capesante all'erba cipollina 44

Carpaccio di spigola al finocchio 46

Verdure

Carpaccio di zucchine ai pinoli tostati 48

Carpaccio di funghi champignon 50

Carpaccio di carote ai datteri e feta 52

Carpaccio di cetriolo alla menta 54

Frutta

Carpaccio di mela al caprino 56

Carpaccio di arancia al cioccolato 58

Carpaccio di pompelmo 60

Carpaccio di melone alle mandorle 62



Tartare di fragole al basilico

Per 4 persone

500 g di fragole

8 foglie di basilico
+ altre 4 o 8 per decorare

50 pinoli tostati

1/2 mela

20 g di zucchero

50 cl di olio extravergine
di oliva

Il succo di 1/2 limone

La scorza di un limone
giallo non trattato

Tostare i pinoli ponendoli in una padella e rimstando senza sosta.

Lavare le fragole, spuntarle e tagliarle a pezzettini.

Sbucciare la mezza mela e tagliarla a dadini. Irrorarla subito con il succo di limone per non farla annerire.

Riunire 8 foglie di basilico, i pinoli, l'olio e lo zucchero e passare tutto al mixer.

In una terrina, unire il composto ottenuto con le fragole e i dadini di mela e mescolare delicatamente.

Ripartire questa tartare in terrine monoporzione, bicchieri o piatti. Decorare con le restanti foglie di basilico, una o due a porzione, e la scorza di limone.

Suggerimento

Aggiungere alcuni piccoli frutti rossi, quali ad esempio ribes o lamponi, per decorare.



Carpaccio di capesante all'erba cipollina

per 4 persone

16 capesante senza guscio

Il succo di 1 lime

**4 cucchiaini di olio
extravergine di oliva**

**1 cucchiaino di bacche
di pepe rosa**

**1 cucchiaio di erba cipollina
tritata**

**Un pezzetto di peperoncino
tritato**

**Fiore di sale
(o sale marino)**

Mettere le capesante in congelatore per 10 minuti per farle rassodare.

Se necessario, eliminare i coralli (parte color arancio); tagliare poi le parti bianche a fettine sottili.

Disporle nei piatti.

Amalgamare bene gli ingredienti del condimento e versare il composto sulle capesante. Servire all'istante.

Suggerimenti

Se il lime risulta troppo amaro, sostituirlo con un limone.

Uno scalogno tritato finemente esalterà il profumo di questo piatto di mare.



CON IL RITORNO DELLA BELLA STAGIONE, LE SERATE CON GLI AMICI SI ALLUNGANO, I PIATTI DIVENGONO PIÙ LEGGERI E VIENE LA VOGLIA DI UNA CUCINA SEMPLICE E PROFUMATA. *TARTARE E CARPACCIO* PROPONE DELLE RICETTE SAPORITE E FACILI DA PREPARARE!

Marie-Victoire Garcia è redattrice di *Enfant Magazine*. Grande viaggiatrice, riporta senza sosta dai suoi viaggi per il mondo, nuovi sapori e preparazioni culinarie per stimolare le nostre papille gustative.

Verdure e frutti, carni e pesci, tutti i cibi si prestano volentieri a queste preparazioni semplici, originali e profumate: qualche spezia o una manciata di erbe fini, un cucchiaino di olio fruttato, e il gioco è fatto! Il tempo di marinare e il piatto è pronto da gustare... Dal carpaccio di gamberoni al coriandolo, alla tartare di fragole al basilico, ecco delle nuove ricette per far colpo sui vostri amici!

TARTARE E CARPACCIO

BIBLIOTHECA CULINARIA
ISBN 88-86174-63-2



9 788886 174633

www.bibliothecaculinaria.it

€ 11,40