
Tartare di vitello con pomodori datterini gialli, aceto balsamico e santoreggia

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una ricetta semplice e veloce, dal sapore delizioso che vi farà fare un figurone durante una cena elegante. Dal blog [la Piccola casa](#)

Ecco una ricetta velocissima da preparare ma davvero gustosa, fresca e perché no? elegante. Potrebbe essere pure un piatto per le cene delle feste. Si tratta di una semplicissima tartare che deve il suo sapore alla qualità degli ingredienti utilizzati, innanzi tutto un ottimo sottofiletto di vitello, poi i pomodorini gialli, belli croccanti e con un sapore che richiama leggermente i peperoni, e per finire l'ottimo aceto balsamico [Riccardo Giusti](#), densissimo, ottenuto con uve tardive, dolce e corposo. Ultimo tocco un po' di santoreggia: un'ottima erba aromatica forse un po' dimenticata e del sale grosso integrale dell'Atlantico, che sogliendosi in bocca rende ancora più piacevole il tutto.

Ecco quindi come preparare questo ottimo crudo di carne, saporito e colorato, una ricetta facile ma che vi darà grandi soddisfazioni.

Ingredienti per due persone

200 grammi di sottofiletto di vitello
6 pomodori datterini gialli
aceto balsamico [Riccardo Giusti](#)
alcuni rametti di santoreggia
Olio extra vergine di oliva
pepe bianco
sale integrale grosso

Tritare la carne in punta di coltello, mettere quindi in un una ciotola, tagliare i pomodorini gialli a spicchi e aggiungerli alla carne, staccare le foglioline di santoreggia e aggiungerle agli altri ingredienti, versare un cucchiaino di aceto balsamico, una presa di sale grosso e una bella grattata di pepe bianco, mescolare delicatamente il tutto, sistemare quindi dei coppa pasta al centro del piatto e riempirli con la tartare, decorare quindi con alcuni rametti di santoreggia.

Buon appetito e buon week end a tutte e tutti!