

---

# Cubetti di girello

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Un crudo di carne aromatizzato con una grattata di tartufo nero e un po' di olio di nocciola, pepe verde e sale rosso delle Hawaii. Dal blog La piccola casa**

Adoro i piatti crudi in generale, sia di pesce che di carne, immagino ve ne sarete sicuramente accorti visto che pubblicato molte ricette in merito ([qua ce ne sono alcune](#)), mi piace anche giocare con le consistenze e tipi di tagli, che non devono essere per forza tipo tartare, ad esempio per questa ricetta mi son in parte ispirato al sashimi, il crudo di pesce di solito tagliato a rettangoli con un certo spessore, ho quindi pensato di realizzare dei cubetti di carne, in particolare ho usato un ottimo girello di vitello come taglio, in modo di dare una certa consistenza nel palato e ho quindi aromatizzato il tutto con un piccola grattata di tartufo nero e ho dato un sapore particolare condendo con un po' di olio di nocciola, per completare il piatto un po' di pepe e del sale rosso delle Hawaii che riprende il colore della carne.

Come dicevo la ricetta è davvero velocissima e facile da preparare, come sempre è importantissima la qualità degli ingredienti e soprattutto nel caso della carne la sua freschezza.

Questi cubetti possono essere presentati sia come antipasto che come secondo magari accompagnati da un contorno leggermente acido.

## Ingredienti per due persone

300 grammi di girello di vitellone

tartufo nero fresco

olio di nocciola

sale rosso delle Hawaii

pepe verde

Tagliare il girello in fette alte spesso un dito circa, quindi tagliarle per il lungo e poi in orizzontale in modo da ottenere dei cubetti, sistemarle in una ciotola, aggiungere una grattata di tartufo nero fresco, una grattata di pepe verde (profumato ma meno piccante) e una presa di sale rosso, quindi condire con poco olio di nocciola, mescolare per bene e lasciar riposare per una decina di minuti quindi servire al centro dei piatti.

---

Buona appetito a tutte e tutti

Dal blog [La piccola casa](#)