STEAK TARTARE

INGREDIENTES

300g de filé mignon ou alcatra bem fresca

1 gema de ovo

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

algumas gotas de molho inglês

algumas gotas de molho de pimenta

1/2 colher (sobremesa) de mostarda dijon

1 colher (sopa) de ketchup

50 ml de azeite

1 colher de mini cebola picada

1 colher (sopa) de alcaparras picadas

1 colher de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Coloque a gema em uma vasilha

Adicione o sal, a pimenta

Adicione a mostarda dijon e o ketchup; misture tudo muito bem

Bata com o fuê e vá adicionando o azeite em fio, até a mistura ficar cremosa

Corte a carne em fatias pequenas, depois em cubos e depois pique em pedaços bem pequenos

Misture muito bem a carne com o molho, a mini cebola, as alcaparras e a cebolinha

Unte bem uma vasilha com azeite

Coloque a carne na vasilha e aperte

Desenforme a carne no prato

Sirva com batatas fritas e decore com 2 tubinhos de cebolinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11654-steak-tartare.html