

SECONDI DI CARNE

Carne cruda all'albese

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 6 persone

Coscia di vitello	500 g
Aglio	6 spicchi
Limoni (succo)	2
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe macinato al momento	
Tartufo bianco d'Alba	1

■ Preparazione

- 1 Prendete il pezzo di coscia e liberatelo di ogni pellicina; fatelo quindi a tocchi e poi con un coltello molto affilato e robusto tritatelo finemente sul tagliere.
- 2 Oppure fatevi macinare la carne direttamente dal macellaio. Comunque questa operazione deve avvenire in un tempo il più vicino possibile a quello del consumo della carne.
- 3 Ponete la carne tritata in una terrina, unite gli spicchi d'aglio schiacciati e quindi l'olio d'oliva: amalgamate bene in modo che l'olio venga assorbito dalla carne la quale non deve essere nè troppo unta nè asciutta.
- 4 Calcolate circa dieci cucchiaini d'olio. Salate, pepate e da ultimo aggiungete il succo di limone: rimescolate ancora e prima di servire allontanate gli spicchi d'aglio.
- 5 La carne deve conservare il suo bel colorito roseo: ecco perché dovete servirla subito, non appena avete messo il limone; quest'ultimo tende a cuocerla e a renderla grigia.
- 6 Mettete la carne cruda nel piatto del commensale e poi cospargetela di sottili lamelle di tartufo bianco d'Alba ottenute al momento con l'affettatartufi. Vino consigliato: Dolcetto d'Alba.