

There are no translations available.



La Tartare, il cui nome deriva da come mangiavano la carne i Tartari (i barbari), vale a dire cruda, si prepara utilizzando solitamente il filetto, la noce o lo scamone del vitello.

La carne viene tritata al coltello, insaporita con senape, salsa Worcester, cipolla, sale e pepe, e leggermente bagnata con succo di limone. Infine, impiattata con l'aiuto di un coppa pasta, può essere ulteriormente condita con olio extra vergine d'oliva, tabasco, capperi sminuzzati e tuorlo d'uovo intero.

Il Carpaccio, inventato dal fondatore del veneziano Harry's Bar Giuseppe Cipriani, è un piatto a base di sottilissime fettine di bovino servite crude sul piatto da portata e insaporite con un filo di maionese artigianale o salsa rosa. In alternativa, si consuma con rucola, scaglie di Parmigiano e olio extra vergine d'oliva.

Nota tratta dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria delle Carni" consultabile [qui](#).