TARTAR DE BETERRABA

O tartar é uma receita feita em diversos lugares do mundo. Em suas formas tradicionais, é um prato feito com cortes de carnes bovinas em cubinhos e que também leva gema de ovo no processo de preparo.

Essa versão de tartar que proponho aqui é uma receita vegana e super fresca. Vocês podem substituir os ingredientes para se aproximarem de receitas clássicas, mas sugiro que vocês se abram para a experimentação desses sabores que reuni aqui.

Bom preparo!

INGREDIENTES

- 2 unid. Beterrabas assadas
- 30g Alcaparras
- 70g Pepino pickles
- ½ Cebola roxa
- quanto basta Ciboulette Dill Vinagreira
- 20ml Azeite
- quanto basta Sal e Pimenta do reino
- 20ml Vinagre de jerez
- 20ml Aceto reduzido
- 15g Mostarda dijon à moda antiga (em grãos)
- 15g Mostarda dijon amarela
- quanto basta Beldroega

Modo de preparo

Depois de higienizada, leve a beterraba ao forno a 180°C durante 30 minutos, envolvida em papel alumínio, até que esteja macia.

Retire do forno, espere esfriar e descasque. Corte em um cubo grande, fatie, em seguida corte em “Juliana” e depois fatie em cubos pequenos. **Leve** à geladeira pra refrescar e temperar.

Descasque e corte a cebola roxa em “juliana”, depois corte em cubos finos e reserve. Faça o mesmo com o com pepino. Bata as alcaparras, separe a beldroega, corte a **ciboulette** e o endro dill. Corte a vinagreira e adicione ao prato pra trazer um pouco mais de acidez.

FINALIZAÇÃO

Em um *bowl*, coloque os cubos de beterraba, adicione um giro de azeite, sal, pimenta do reino, alcaparras, mostarda à moda antiga, mostarda amarela, pepino pickles, vinagre de jerez, um fio de aceto, endro dill e *ciboulette*, a cebola roxa e a vinagreira.

Misture toda a beterraba, prove e observe o equilíbrio da temperatura, do sal e da acidez.

Em um prato, adicione *duas* colheradas de tartar e finalize com folhas de beldroega, que também pode ser *substituídas* por ora por nobis. Finalize com giro de azeite e tá pronto!

Equipe Rameh Cozinha. Paola Abreu – Produção |

producao@ramehcozinha.com.br