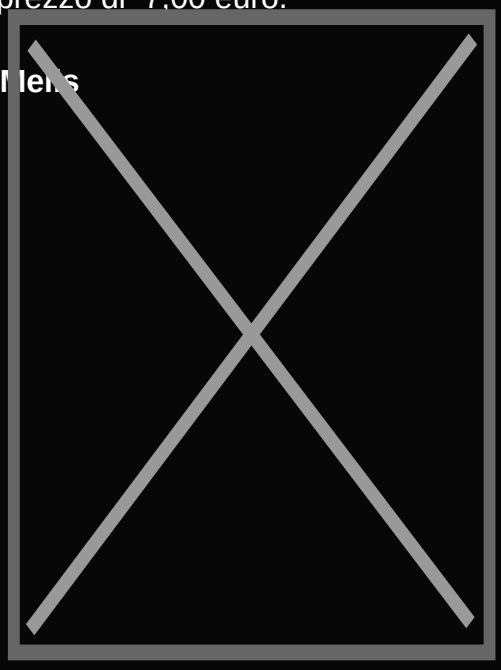
“Le Stelle Nel Panino”: la ricetta dello chef Claudio Melis

panino-melis-dicembre1-52149ebe

Per il suo ultimo appuntamento del 2013, “Le Stelle nel Panino” - l’iniziativa del fast-gourmet Ottimomassimo che ha visto numerosi chef stellati alternarsi nell’ideazione di originali e sfiziosi panini, proposti mensilmente nel menu del locale - presenta l’interpretazione dello chef Claudio Melis, uno dei talenti della cucina italiana attualmente all’estero, che ha meritatola Stella Michelindurante la sua lunga permanenza presso il ristoranteLa Siriola, in Alta Badia. Melis ha ideato per Ottimomassimo un panino gustoso e ricco, perfetto per la stagione invernale. Alla sua creazione Melis ha dato il nome: “panino di farina di segale con spalla di manzo stufato, insalata di cappuccio e mayonese al wasabi”. Il panino sarà venduto da Ottimomassimo (nei negozi milanesi di via Spadari e Viale Montenero) per tutto il mese di dicembre al prezzo di 7,00 euro.

La ricetta firmata Claudio Melis



Gli ingredienti per 1 panino:

1 panino di farina di segale da120 g.

Spalla di manzo,150 g.

Carota,20 g.

Sedano,20 g.

Cipolla,20 g.

Cappuccio bianco,60 g.

1 Pomodoro Roma

Maionese,100 g.

Wasabi,10 g.

Gorgonzola,30 g.

Insalata novella mista,20 g.

Sale e pepe qb

Olio d'oliva,60 g.

Vino rosso, 1 bicchiere

Il procedimento

Arrostire la spalla con l'olio d'oliva, salare e pepare; unire le verdure e bagnare con il vino. Aggiungere 2 mestoli d'acqua e cuocere in forno a 160° C per 2 ore circa. Rimuovere dal forno e dal liquido di cottura, sfilacciare la carne, ridurre il liquido, quindi unire il tutto e tenere in caldo. Tagliare il cappuccio a julienne sottile, salare e pepare. Mescolare parte della maionese con il gorgonzola e condire il cappuccio. Mescolare la rimanente maionese con la polvere di wasabi. Affettare i pomodori sottili. Tagliare il pane a metà e tostarlo leggermente. Su un lato sistemare l'insalata con il cappuccio e i pomodori. Sull’altro lato adagiare poca insalata e la carne ben glassata e calda. Finire con qualche pezzetto di gorgonzola e la maionese al wasabi sulla carne.