Alessandro Borghese Kitchen Sound, battuta di fassona piemontese. VIDEO

borghese-8-f553b7c4

https://vimeo.com/427956261

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE CON CARCIOFI FRITTI, SENAPE ALL'ANCIENNE E PEPERONI

Tempi:*
Costi:**
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
400 g di filetto di fassona
2 carciofi romaneschi
2 falde di peperoni (rosso e giallo) cotti e spellati
80 g di salsa senape in grani
20 g salsa Worcestershire
50 di nocciole Gentile
sale pepe e olio evo q.b.
1 spicchio d'aglio
erbe aromatiche miste (prezzemolo, basilico, maggiorana, erba cipollina, ruta)
1 lt olio semi per friggere

Preparazione:
Battere a coltello la carne pulita del grasso in eccesso (la grana non deve essere troppo fine); quindi trasferire la carne in una ciotola, aggiungere sale, pepe, olio evo, salsa Worcestershire e un po' di senape all'ancienne. Aggiungere le nocciole tritate e lasciar insaporire.

Mondare i carciofi, privandoli del pelo, quindi tagliarli a lamelle piuttosto sottili e friggerli in olio di semi bollente. Scolare i carciofi su carta assorbente e salare.
Prendere le falde dei peperoni, aggiungere dell'aglio tagliato molto sottile, il prezzemolo tritato, l'olio evo e lasciar insaporire.
Posizionare un ring quasi al centro del piatto, mettere all'esterno la battuta di Fassona. Aggiungere peperoni, i carciofi fritti, le foglioline di basilico, maggiorana, erba cipollina e ruta.

Abbinamento al piatto: Asti Docg Secco

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno