La ricetta: il filettino di vitello dello chef Mauro Grandi

ricetta-73245974

Lo chef Mauro Grandi propone la ricetta del filettino di vitello scottato ai carciofi, schiacciata di patate, chips di verza e scaglie di tartufo nero

Gli ingredienti

- 600 g di filetto di vitello
- 3 carciofi mondati e privati della
- barbetta all’interno
- 1 tartufo nero
- 4 belle foglie di verza possibilmente
- il cuore
- Acqua e zucchero in uguale quantità
- 160 g di patate lavate con la pelle
- Olio extravergine d’oliva QB
- Sale e pepe QB

La preparazione

Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero, farlo raffreddare. Bagnare le foglie di verza immergendole completamente nello sciroppo, scolarle e stenderle su una placca con della carta da forno. Farle essiccare per alcune ore a 85C°. Cuocere le patate con la pelle, una volta scolate asciugarle bene e pelarle (tenerle al caldo). Mentre le patate cuociono, tagliare in 4 pezzi uguali il filetto, rosolarli con poca materia grassa da entrambi i lati, finire la cottura in forno a 85° C, con l’aiuto di una sonda per cucinare controllare che la temperatura non superi i 59° C. Sminuzzare e scottare con poco olio extravergine d’oliva i carciofi, salare e pepare a piacimento. Con l’aiuto di un passaverdura, passare le patate, condirle con sale pepe ed extravergine d’oliva, rendere liscio il

composto con l’aiuto di un cucchiaio. Dressare il piatto nel seguente modo, al centro del piatto un cucchiaio di schiacciata di patate, sopra una chips di verza, e cosi via per più strati a piacimento. In cima il filetto di vitello con sopra i carciofi scottati, infine con la mandolina mettere a pioggia le scaglie di tartufo.

Mauro Grandi, chef a cinque stelle