La ricetta di Aurora Mazzucchelli: animelle, noce moscata e cardi

img1249-1ca4fa09

Aurora Mazzucchelli, chef del ristorante Marconi di Bologna, propone la ricetta delle animelle, noce moscata e cardi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 gr di animelle di vitello fresche
- 10 gr di aceto bianco
- Burro 100 gr
- Sale
- Pepe
- Prezzemolo 1 mazzetto
- Cardi a piacimento (solitamente 1 cardo)
- Noce moscata
- Aglio
- Olio EVO
- 1 foglia di alloro

PROCEDIMENTO

Mettere a spurgare in acqua, ghiaccio e aceto 500gr di animelle di vitello fresche, questo per 4 giorni circa. Scolarle, levare pellicine e superfluo. Raffreddare con acqua e ghiaccio, riporle in un sacchettino sotto vuoto con burro, pepe e una foglia d’alloro. Cucinare in acqua termostatica a 80 °C per trenta minuti. Mettere a bagno la noce moscata tritata per una notte con acqua, poi passare all’estrattore usando anche il liquido dell’infusione notturna. Dopo aver mondato e lavato i cardi fare delle listarelle, rosolarli con aglio, prezzemolo, olio e sale. Coprirli con acqua e continuare la cottura per trentacinque minuti. Riscaldare i cardi con il loro sugo di cottura Ripassare le animelle in padella con altro burro e

finire la rosolatura con gocce di estratto di noce moscata. Aggiustare di sale e pepe, servire insieme alla zuppa di cardi.

Aurora Mazzucchelli, uno chef non salverà il mondo