# La ricetta di Roncoroni e Nespor: tacos di bistecca

img3647-4969cbb1

Gli chef Eugenio Roncoroni e Beniamino Nespor (*nella foto)* spiegano la loro ricetta dei tacos di bistecca.

*Dosi per 4 persone (guarda il video su www.mixerplanet.com)*

**Ingredienti:**

- 32 tortillas di mais bianco
- 500g di scamone a fette
- 3 cipolle rosse 2 mazzi di coriandolo
- 10 lime
- 5 jalapeno verdi
- qb paprika dolce
- qb curry in polvere
- qb olio extra vergine
- qb sale
- qb pepe

img3583**Preparazione:** Marinare lo scamone in olio condito con paprika, curry, sale e pepe. Tritare le cipolle rossa, il coriandolo e gli jalapeno e poi condire con sale, pepe e succo di otto lime. Scaldare una padella antiaderente e nel mentre preparare un panno umido. Dopo averle umidificate, scaldare le tortillas in padella senza aggiunta di grassi. Quando appaiono le prime bolle è il segnale che sono pronte. Una volta scaldate, avvolgerle nel panno umido. In una padella antiaderente cucinare quindi le fette di scamone, meglio al sangue. Lasciare riposare la carne e poi tagliarla a cubetti. Prendere le tortillas, inserire la carne e condire con il pico di cipolla e coriandolo. Spremere qualche goccia di lime e servire avvolte in carta stagnola.

*Le foto a corredo di questo articolo sono di Brambilla Serrani per Gribaudo editore*

**Roncoroni e Nespor: sotto il segno della contaminazione**