CARPACCIO DI BRESAOLA BLACK ANGUS CON BURRATA AFFUMICATA E TARTUFO



Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Ingredienti Menù

20 g Carpaccio di tartufo - P69

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Aneto fresco

360 g Burrata

240 g Bresaola Black Angus

Procedimento

Per 6 persone

Affumicare la burrata: in una bowl d'acciaio aprire delicatamente la burrata. Inserire il tubo dell'affumicatore e chiudere con la pellicola trasparente. Inserire i trucioli nella camera dell'affumicatore e accendere lo strumento utilizzando un accendino. Appena la bowl si presenta piena di fumo spegnere l'affumicatore e lasciare coperta la burrata per non più di 2 minuti. Trascorsi i 2 minuti togliere la pellicola, mescolare la burrata e con l'aiuto di un coppapasta posizionarla al centro del piatto. Aggiungere qualche rametto di aneto fresco e la bresaola Black Angus tagliata a fette sottili. Adagiarvi sopra qualche fettina di Carpaccio di tartufo e completare con un filo d'Olio al tartufo.

Per il servizio al tavolo: coprire il carpaccio di bresaola con la cloche di vetro. Accendere l'affumicatore come descritto in precedenza e riempire la cloche di fumo. Servire subito al tavolo e scoprire la cloche davanti al cliente.

Attrezzatura necessaria: affumicatore, trucioli di legno, cloche di vetro.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)