FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI NOCI E TIMO CON ZABAIONE TARTUFATO, BROCCOLETTI E PUREA DI PATATE VITELOTTE



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredienti Menù

75 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1200 g Filetto di manzo

45 ml Sherry secco

300 ml Latte

60 g Burro

6 Tuorli d'uovo

90 g Noci

600 g Broccoletti

150 g Patate Vitelotte

q.b. Timo fresco

q.b. Porro

q.b. Olio di semi

q.b. Sale e Pepe

150 g (tagliato in 12 fette) Speck

1 cucchiaio Succo di limone

Procedimento

Per 6 persone

Su un tagliere stendere le fette di speck sovrapponendo i bordi per non lasciare spazi vuoti tra l'una e l'altra. Accomodarvi il filetto di manzo e bardarlo con le fette di speck, avvolgere il cilindro di carne nella pellicola e lasciar riposare in frigorifero per un paio d'ore. Tritare nel mixer le noci con il timo. Contemporaneamente cuocere a vapore per 5 minuti i broccoletti mantenendoli verdi e croccanti. Lessare le patate vitelotte, scolarle e pelarle. Frullarle con latte tiepido e un pizzico di sale fino a raggiungere una consistenza morbida e omogenea. Preparare lo zabaglione in una casseruola, a bagnomaria su fiamma moderata e con l'aiuto di una frusta, montare i tuorli con 2 cucchiai d'acqua tiepida, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungere a filo 150 ml d'Olio, il succo di limone e lo sherry, lavorando con la frusta. Togliere lo zabaglione dal fuoco, incorporarvi la Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo e aggiustare di sale e pepe. Eliminare la pellicola dal filetto e affettare la carne in 4 porzioni da 200 g cad. In una padella scaldare 2 cucchiai d'Olio insieme a 20 g di burro e rosolarvi i filetti formando una crosticina dorata sulla loro superficie; cospargerne un lato con il burro rimasto e distribuirvi il trito di noci e timo. Trasferire i medaglioni in una pirofila, finire la cottura in forno preriscaldato a 200°C, poi lasciare riposare per circa 10 minuti. Stendere a specchio lo zabaglione tartufato e accomodarvi sopra i filetti di manzo. Con l'aiuto di una sac-à-poche sistemare la purea di patate in tre punti e decorare con ciuffi di timo. Posizionare i broccoletti a vapore e completare con falde di porro fritte in olio di semi.

© 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)