



mangiaredadio

TARTARE DI MANZO, CIALDA DI GRANA PADANO, SALSA VERDE AL TARASSACO, PETALI DI CIPOLLA E TUORLO D'UOVO MARINATO GRATTUGIATO

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per la tartare di manzo)

400 g di controfiletto di manzo

olio EVO, sale q.b.

(per il tuorlo marinato)

1 tuorli d'uovo

50 g di sale fino

50 g di zucchero

(per la salsa verde al tarassaco)

100 g di foglie di tarassaco

6 filetti d'acciuga

8 cetrioli sottaceto

1 uovo sodo

sale q.b.

100 g di olio EVO

3 cucchiaini di aceto di vino bianco

2 cubetti di ghiaccio

2 cucchiaini di capperi sottaceto

2 cucchiaini di cipolline sottaceto

(per i petali di cipolla all'agro)

2 cipolle rosse

½ litro d'acqua

250 ml di aceto di vino bianco

150 g zucchero

(per le cialde di parmigiano)

100 g di Grana Padano 12 mesi



PREPARAZIONE

Preparate i tuorli marinati con almeno una settimana di anticipo, adagiandoli in un contenitore a fondo piatto, e ricoprendoli con la miscela di sale bilanciato. Lasciate riposare in frigo per il tempo indicato e, prima del servizio, lavateli sotto acqua fredda corrente e asciugateli con un panno di carta da cucina.

Preparate la salsa verde: frullate tutti gli ingredienti con il mixer e riponetevi in un biberon da cucina.

Mettete a bollire acqua, aceto e zucchero. Nel frattempo, eliminate testa, coda e buccia dalle cipolle.

Tagliatele in 4 spicchi ciascuna e poi sfogliatela, recuperando i petali.

Non appena spiccherà il bollore, aggiungete i petali di cipolla e lasciate bollire per 3 minuti.

Con una schiumarola, trasferite le cipolle in un contenitore e copritele nuovamente con l'acqua di cottura.

Lasciate raffreddare in abbattitore o frigo (nel loro liquido e in vaschetta non ermetica si conservano tranquillamente una settimana in frigo).

Prima di servire, scolare e asciugare.

Tagliate la carne di manzo al coltello, condite con olio EVO e sale.

Grattugiate il Grana Padano e, con l'aiuto di un coppapasta da circa 10 cm, formate su una teglia da forno dei cerchietti che infornate a 160° per 14 minuti. Sfornate e adagiate immediatamente su uno stampo forma cannoli, per dare una forma concava.

Riponetevi nella "barchetta di grana Padano" la tartare di manzo, grattugiatevi sopra il tuorlo d'uovo marinato e rifinite con petali di cipolla all'agro e ciuffi di salsa verde al tarassaco.