



**L'EUROPA CHE PIACE**

**LA CARNE  
DI VITELLO**  
**1 BUONA IDEA PER  
1000 BUONE IDEE**

[vivailvitello.it](http://vivailvitello.it)

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chalea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

**SBK**

 ASSOCARNI



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

**ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE**



# ROBERTO VALBUZZI

## CHEF

SBK



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# FILETTO DI VITELLO MARINATO AL RIESLING SU FONDUTA DI TALEGGIO DOP GIOVANE, ASPARAGI E PISELLI

## Ingredienti

Per il filetto: 300 g di filetto di vitello, 1 mazzetto di aromi misti (salvia, rosmarino, ginepro, alloro), 1/2 litro di riesling, 1 noce di burro, olio evo, sale e pepe qb.

Per la fonduta: 200 g di Taleggio DOP, 100 ml di latte intero, pepe in grani.

Per gli asparagi: 100 g di asparagi, 50 g di piselli freschi, 1 noce di burro, 1 anice stellato, sale e pepe qb.

Per la decorazione: germogli a piacere.

## Preparazione

Massaggiare il filetto con olio, sale e pepe. Immergerlo nel vino e aggiungere il mazzetto di erbe aromatiche. Lasciare riposare almeno 10 ore. Preparare la fonduta facendo scaldare il latte fino al punto di fumo. Togliere dal fuoco e aggiungere il Taleggio tagliato a piccoli cubi e lasciar sciogliere delicatamente. Condire con il pepe e lasciar riposare. Sbianchire gli asparagi e i piselli, raffreddarli in acqua e ghiaccio e farli saltare in un pentolino con burro, anice, sale e pepe. Togliere il filetto dalla marinatura e rosolarlo in padella con un goccio d'olio. A metà cottura aggiungere una noce di burro e glassare la carne. Una volta pronto trasferire il vitello nel piatto con la fonduta e gli asparagi. Decorare con qualche germoglio.



# TARTARE DI VITELLO, SALSA AL TUORLO E SENAPE, CHIPS DI CARCIOFO E BOTTARGA

## Ingredienti

Per la tartare: 250 g di polpa scelta di vitello, scorza di limone, pepe, sale di Maldon, olio evo.

Per la salsa alla senape: 2 tuorli, 2 cucchiaini di senape, 1 piccolo cetriolo sottaceto, 2 cucchiaini di olio di semi di mais, sale.

Per i carciofi: 4 grossi carciofi, farina di riso, olio di semi di arachidi per frittura, bottarga, sale qb.

## Preparazione

Tagliare la carne a mo' di tartare, condirla con tutti gli ingredienti e lasciar riposare in frigorifero per qualche minuto. Per la salsa alla senape: porre tutti gli ingredienti in un bicchiere alto e frullare fino a ottenere una salsa liscia. Pulire i carciofi, affettarli finemente e passarli nella farina di riso. Friggere i carciofi in olio ben caldo, scolare su carta assorbente e salare. Sistemare su ogni piatto la tartare, decorarlo con una pennellata di salsa alla senape e terminare aggiungendo i carciofi fritti e una grattata di bottarga.



# CUBO DI VITELLO A BASSA TEMPERATURA

## MAIONESE DI CAPPERI E POLVERE DI ALICI

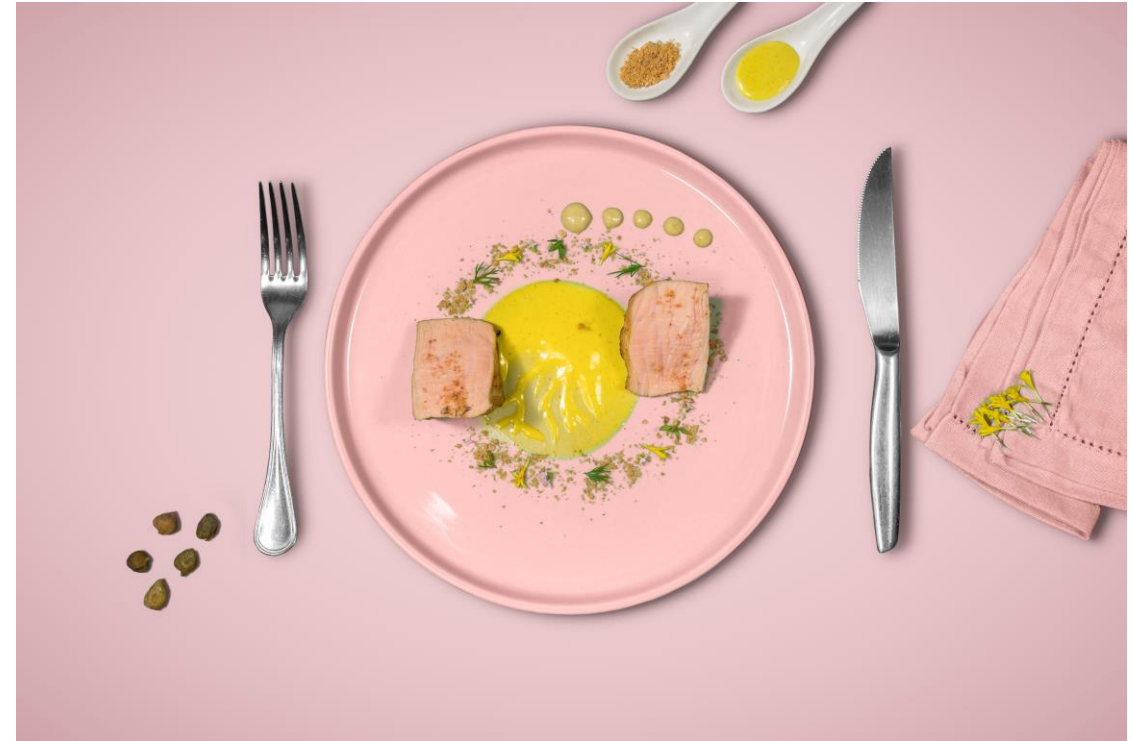
### Ingredienti

Per il vitello: 400 g di magatello di vitello tagliato a cubi grandi, 1 cucchiaio di senape, 2 cucchiaini di salsa di pesce, bacche di ginepro, 1 chiodo di garofano, 1 spicchio d'aglio, pepe.

Per la maionese ai capperi: 2 tuorli, 4 cucchiai d'olio di arachidi, 15 g di capperi non salati, 1 cucchiaio di succo di limone, 6 filetti di alici, sale e pepe qb.

### Preparazione

Mettere la carne e tutti gli aromi in un sacchetto per cotture sottovuoto e cuocere nel roner a 60°C per 2 ore. Preparare le alici, stenderle su una teglia da forno foderata di carta forno e lasciar essiccare in forno a 70°C per 2 ore. Poi frullarle fino a ottenere una polvere. Preparare la maionese frullando tutti gli ingredienti fino a ottenere una salsa liscia. Quando la carne è cotta, toglierla dal sacchetto e farla rosolare su tutti i lati in una pentola ben calda. Impiattare con la maionese e la polvere di alici.



# ROLLE' DI VITELLO CON ASPARAGI E MELE CON SALSA CAPPERI E POLVERE DI ALICI

## Ingredienti

Per il rollè: 400 grammi di carré di vitello, una mela golden, 200 grammi di asparagi, una noce di burro, olio evo, sale e pepe qb.

Per la salsa: due tuorli, quattro cucchiaini di olio di semi, un cucchiaino di limone, sale, 20 grammi di capperi.

Per la polvere di alici: dieci filetti di alici

## Preparazione

Eliminare le ossa dal carré. Ricavarne due fette spesse circa un centimetro e batterle tra due fogli da carta forno. Tagliare a fettine sottili la mela e tenerla in acqua fredda. Sbianchire gli asparagi, raffreddare in acqua ghiaccio e saltare con burro sale pepe. Per comporre il rollè, stendere la carne battuta e disporla sopra le mele scolate e gli asparagi. Arrotolare in maniera molto stretta, mettere il rollè in un sacchetto sottovuoto, condire con olio, sale e pepe, sigillare il sacchetto e cuocere a 56 gradi per 20 minuti. Preparare la salsa, porre nel bicchiere del minipimer tuorli, olio di semi, succo di limone, sale e capperi. Frullare fino ad ottenere con composto liscio e omogeneo, conservare in frigo.

Essiccare in forno le alici a 70 gradi per due ore, tamponare con carta e frullare nel mix fino ad ottenere una polvere fine.





# L'EUROPA CHE PIACE

# LA CARNE DI VITELLO

## 1 BUONA IDEA PER 1000 BUONE IDEE

[vivailvitello.it](http://vivailvitello.it)

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chalea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

**SBK**

 ASSOCARNI



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

