

Insalatina di Bresaola con mozzarella affumicata e pane croccante iodato

Ingredienti per 4 pax :

16 fette di bresaola di Angus Giò Porro metodo Zero® sottili

Cuore di scarola riccia qb

Sale qb

Olio evo qb

Aceto di mele qb

Colatura di alici qb

Per la fonduta di provola

500g latte di bufala

500g liquido di governo provola

1 kg mozzarella affumicata in acqua (campana)

5g sale

100g farina

Per il pane iodato

N 1 pagnotta di pane integrale

50 g alga kombu

50 g lattuga di mare

1 l di acqua di mare

Per il pomodoro concentrato

n° 4 pomodori San Marzano pelato

Procedimento

Fonduta

Tagliare a pezzi la mozzarella recuperando il latte derivante dal taglio, miscelare al liquido di governo e il latte di bufala, confezionare sotto vuoto con sale e farina, lasciare riposare per 4 ore e successivamente cuocere in forno a 100° per 15-20; di tanto in tanto agitare la busta evitando che la farina si depositi sul fondo. Ancora caldo dopo la cottura, frullare il tutto in un cutter tenendo a parte un po' di liquido che sarà aggiunto se necessario per regolare la densità.

Pane iodato

Prendere una pentola a pressione, posizionare il cestello in sospensione, versare l'acqua di mare con le alghe, aggiungere la pagnotta di pane integrale tagliata a pezzi grossolani, chiudere la pentola e lasciare cuocere il tutto per circa 20 minuti. Alla fine recuperare la pagnotta, eliminare la crosta e frullare il tutto fino ad ottenere un

impasto compatto, stendere il tutto tra 2 fogli di silicone ed essiccare in forno a 70° C, ottenendo una cialda croccante.

Pomodori concentrati

Prendere una confezione di pomodori san Marzano in sugo pelati, recuperare quattro pomodori, stenderli su un foglio di carta da forno con uno spicchio di aglio e del basilico, asciugare il tutto in forno a 70° per circa 25 minuti: il risultato sarà un pomodoro appassito, condirlo leggermente con olio evo.

Infine disporre in un piatto un po' di fonduta di mozzarella affumicata e il pomodoro concentrato, sopra spezzare grossolanamente la cialda di pane con il cuore di scarola riccia condita con olio, aceto e un po' di colatura di alici, infine la bresaola tagliata molto sottile.