

SAPORI D'AUTUNNO

Ricetta per 4 persone

- 160 gr. Di Bresaola Wagyu Giò Porro Metodo Zero®
- 2 Barbabietole grandi cotte sottovuoto
- 1 Radicchio Treviso tardivo
- 30ml aceto di lamponi
- Nocciole delle Langhe
- Castagne dell'Amiate bollite
- ½ zucca Mantovana
- Sale, pepe q.b.
- Erbe aromatiche
- 50 gr. Perle di Tapioca

Preparazione:

Per la barbabietola: cuocere la barbabietola intera su un letto di sale a 200° C in forno per mezz'ora. Lasciare raffreddare e ricavarne dei cubetti.

Per la tapioca: cuocere la tapioca con 200gr di acqua fino a che non diventa morbida e trasparente, frullare la restante barbabietola con la tapioca con l'ausilio di un frullatore ad immersione, stendere la crema con uno spessore di 3mm, lasciare in luogo fresco e ventilato fin quando non diventa asciutta completamente, infine friggere a 180°C.

Per la crema di zucca: mondare la zucca e fare un cartoccio con burro ed erbe aromatiche, cuocere in forno a 180°C per 45 min., in seguito frullare il tutto in modo da ottenere una crema liscia ed omogenea.

Per il radicchio: cuocere il radicchio sottovuoto con il sale e aceto di lamponi per 30 min. a 90°C, far raffreddare.

Composizione del piatto: Tagliare ed adagiare la Bresaola di Wagyu Giò Porro in modo originale sul piatto e utilizzare tutti gli elementi già composti precedentemente in modo creativo e fantasioso.