

# RICETTA 1

## Mini cotolettine vestite in bocconcini taglia small

### Ingredienti per 4 persone

Carne Wagyu	160g
Pangrattato	150g
Uova	3
Semi di sesamo	q.b.
Sale fino	q.b.
Burro chiarificato	150g
Germogli di soia	100g
Salse giapponesi	q.b.
Michettine	4
Bocconcini di riso small	4



IDEE PER L'HAPPY HOUR

## Preparazione



### Preparazione Carne

- 1 Iniziare eliminando l'eventuale eccesso di grasso esterno e tagliare la carne di Wagyu in fettine sottili.
- 2 Mixare in una ciotola capiente il pan grattato con dei semi di sesamo neri (anche quelli bianchi vanno bene) fino ad ottenere un mixato omogeneo.
- 3 Mentre in un'altra ciotola sbattere dolcemente 3 uova fresche di media grandezza e salare.
- 4 Passare le fettine sottili prima nel uovo e poi nel pane grattugiato mixato e appoggiarle su un piatto piano in attesa della cottura.
- 5 Nel frattempo mettere sul fuoco una padella antiaderente. Quando avrà raggiunto un'alta temperatura, versare il burro chiarificato.
- 6 Una volta che il burro si sarà sciolto, mettere le fettine di carne lasciandole cuocere pochi secondi per lato. Una volta cotte, metterle su un piatto con della carta assorbente in modo da asciugare le fettine di carne da eventuali residui di burro fuso. Dopo un minuto, salare a scelta.

### Preparazione Panino

- 1 Tagliare per il lungo la michettina o il bocconcino di pane di riso in modo da ottenere due metà esatte.
- 2 Inserire due cotolettine di carne di Wagyu, vestirle aggiungendo dei germogli di soia a scelta (anche un mix va bene) e condirle con della salsa giapponese all'aglio oppure con della salsa di yuzu.

SERVIRE con un ottimo bicchiere di Vino.



## Ideatore della ricetta

MARCO DE PADOVA

Marco De Padova vive a Milano da sempre anche se ha trascorso del tempo tra Londra, New York e Miami. Era un colletto bianco quando, a 27 anni, ha iniziato a lavorare nel mondo dell'intrattenimento notturno. Dopo anni trascorsi nei locali come food & beverage Manager ha deciso di seguire la sua grande passione, il cibo. Così ha iniziato a raccontarlo come Blogger con il blog In cucina col direttore.