

RICETTA 7

Boccone di Wagyu in giro per l'Italia

Ingredienti per 10 bocconi

Wagyu (controfiletto)	400g
Colatura di alici	50ml
Sale a scaglie	6g
Miele di nocciole	90g
Nduja	30g
Cren in pasta	20g
Olive verdi	5
Marmellata di cipolla rossa e vaniglia	80g
Cannella in stecca	30g



Preparazione



- 1 Tagliare a bocconi da 40 gr la carne, metterla sottovuoto per 6 ore con la colatura di alici.
- 2 Togliere i cubi dalla marinata e scottarli in padella con il sale a scaglie da 2 lati facendolo arrostitire bene, glassare con il miele e le nocciole senza spegnere il fuoco per un minuto, giusto in tempo di permettere alla carne di glassare, togliere dal fuoco.
- 3 Spalmare il boccone con la nduja e il cren nella parte superiore, aggiungere le olive tritate e il miele di nocciole.
- 4 Mettere le stecche di cannella nella marmellata di cipolla profumata alla vaniglia per un'ora.
- 5 Servire il boccone con abbondante marmellata a lato così da intingerla prima dell'assaggio.

Ideatore della ricetta

SEBASTIANO ROVIDA

Inizia i suoi studi di cucina in un istituto professionale di Pavia. Nel 2010 debutta in tv con "Fuori Menu" su Real Time, che lo vede impegnato come "aiutante di campo" dei concorrenti. Il successo è immediato, il programma arriva alla quarta edizione. Nel 2013 passa alla conduzione con "Finger Food Factory" ancora su Real Time. Nel 2014 è uscito il suo primo libro "Finger food factory" l'arte di stupire in cucina con 50 ricette. Oggi è protagonista di Detto Fatto in onda su Rai 2.

