

RICETTA 9

Cubo di Wagyu fritto in olio d'uva, insalata di asparagi, scampo al vapore aromatizzato al limone, burrata e riduzione di aceto balsamico

Ingredienti per 1 piatto

Wagyu	40-50g
Scampo di medie dimensioni	1
Asparagi	2
Riduzione di aceto balsamico	q.b.
Burrata	30g
Limone	1
Basilico per decorare	1 foglia
Olio di semi d'uva per friggere	q.b.
Aceto balsamico	q.b.
Zucchero	q.b.
Olio EVO	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.



Preparazione

- 1 Ricavare un cubo di manzo Wagyu partendo dalla costata o dal filetto.
- 2 Pulire lo scampo privandolo della testa, privandolo del carapace ma lasciando attaccata la parte terminale della coda e rimuovere il filamento nero.
- 3 Preparare la vaporiera inserendo insieme all'acqua un limone tagliato in 2 e spremuto.
- 4 Privare gli asparagi della parte terminale legnosa e con uno spelucchino ricavare delle lamelle sottilissime, condirle con un pizzico d'olio EVO, sale e pepe, tenere da parte.
- 5 Prendere la burrata, metterla nel bicchiere del frullatore ad immersione e ricavarne una crema omogenea.
- 6 Ridurre sul fuoco l'aceto balsamico aggiungendo dello zucchero per ottenerne una glassa.
- 7 Cuocere lo scampo a vapore con l'acqua aromatizzata al limone.
- 8 Portare a temperatura l'olio di semi d'uva e friggere per circa 30 secondi il cubo di manzo Wagyu. Metterlo su carta paglia per assorbire l'olio in eccesso e comporre il piatto.
- 9 Mettere l'insalata di asparagi al centro, adagiarvi sopra il cubo di Wagyu e sopra lo scampo, mettere intorno gocce di burrata e di glassa di balsamico, concludere il piatto con una foglia di basilico fritta vetrificata.



Ideatore della ricetta

MARCO MORESCHI

Ha partecipato alla Sesta Edizione di Masterchef dimostrandosi diretto, forte e preparato. La passione per la cucina lo accompagna fin da bambino: ha iniziato a cucinare a 9 anni, ha replicato i piatti della mamma e della nonna, grande cuoca bresciana. Adora il mondo del vino, nel 2017 ha conseguito il diploma di Sommelier.