

RICETTA 10

Cubo di Wagyu fritto in olio d'uva, scampo cotto al vapore, la sua bisque, cavolo bianco e punte di asparago saltate

Ingredienti per 1 piatto

Wagyu	40-50g
Scampo di medie dimensioni	1
Asparagi	2
Cipolla	q.b.
Sedano	q.b.
Carota	q.b.
Burro	20g
Cognac	q.b.
Farina	q.b.
Concentrato di pomodoro	q.b.
Foglia di cavolo bianco	1
Olio di semi d'uva per friggere	q.b.
Foglia di basilico per decorare	1
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. Preparare la vaporiera.
- 3 Con la testa, le chele e il carapace avanzato preparare una piccola bisque. Mettere in una piccola pentola il burro e le verdure, rosolare, aggiungere il carapace e i resti dello scampo, aggiungere un pizzico di farina bianca.
- 4 Una volta fatta asciugare sfumare col cognac, evaporato l'alcol aggiungere l'acqua. Durante l'ebollizione regolare di sale e aggiungere un pizzico di concentrato di pomodoro. Una volta pronta filtrare con un passino e regolare di densità. Deve essere abbastanza densa.
- 5 Privare gli asparagi della parte terminale legnosa tagliarli sotto la punta e dividere ogni punta in 4 passare in un pizzico di semola e tenere da parte per friggere.
- 6 Tagliare il cavolo bianco a listarelle molto sottili.
- 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, friggere, appena tolto il cubo, le punte degli asparagi e comporre il piatto.
- 9 Mettere una striscia di cavolo bianco nella parte centrale del piatto, adagiare al centro il cubo di WAGYU, sopra lo scampo e fare delle punte intorno con la bisque realizzata. Mettere le punte di asparago e concludere con una foglia di basilico vetrificato.



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.