

RICETTA 11

Cubotti di Wagyu con asparagi, mandole e fiori di basilico

Ingredienti per 4 persone

Carne Wagyu (lombo) 500g
Asparagi 1 mazzetto
Aceto di vino bianco 1 cucchiaio
Sale Maldon q.b.
Pepe nero q.b.
Foglioline di basilico e fiori 4
Olio extra vergine di oliva q.b.
Mandorle a lamelle una manciata



ANTIPASTI

Preparazione



- 1 Per prima cosa iniziate a lessare gli asparagi in abbondante acqua salata fino a quando saranno teneri. Per fermare la cottura e per tenere vivo il colore metteteli in acqua e ghiaccio.
- 2 In un bicchiere a bordi alti mettete gli asparagi tagliati a pezzetti, le foglioline di basilico e tre cucchiari di olio extra vergine di oliva, sale, pepe e un cucchiaio di aceto.
- 3 Frullate il tutto e nel caso emulsionate con un poco di olio ancora.
- 4 In un pentolino fate tostare le mandorle. Fate attenzione perché si bruciano subito.
- 5 Tagliate il vostro pezzo di lombo di Wagyu in cubotti da 3 cm2.
- 6 Scottateteli in una padella antiaderente rovente senza aggiungere grassi. Sigillate la carne su tutti i lati.
- 7 Ora potete comporre il piatto: stendete un cucchiaio di crema agli asparagi, posizionate i vostri cubotti e unite le mandorle.
- 8 Decorate con qualche fogliolina di basilico fresco con i propri fiori.

Ideatrice della ricetta

LUISA AMBROSINI

Ha sempre pensato che moda e cucina siano un binomio perfetto a dimostrazione che ogni donna può cucinare liberamente con l'outfit preferito e soprattutto con un bel tacco alto. Da qui il nome del suo blog tacchiepentole.com. Luisa Ambrosini predilige ricette facili, veloci e alla portata di tutti: minimo sforzo e massimo risultato! Una laurea in economia in tasca e una passione per la cultura culinaria ereditata dai suoi genitori.

