

RICETTA 16

Japanese Wagyu con crema di fave e cime di rapa

Ingredienti per 4 persone

Carne Japanese Wagyu	280g
Cime di Rapa pulite	300g
Fave secche	150g
Patata piccola	1 (50-70g)
Pomodori semiseccchi sott'olio	q.b.
Peperoncino	q.b.
Aglio	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.



Preparazione

- 1 Lasciate le fave in ammollo in acqua fredda per almeno 10 ore.
- 2 Affettate la patata e disponetela sul fondo di una casseruola sufficientemente capiente, aggiungete le fave tenute in ammollo e coprite il tutto con acqua fredda che superi di due dita gli ingredienti nella casseruola.
- 3 Accendete il fornello e cuocete a fuoco basso per 45/50min dal momento dell'ebollizione e comunque fino a quando le fave non saranno morbide.
- 4 A cottura ultimata aggiungete il sale e iniziate a mescolare energicamente con un cucchiaino, meglio se di legno. Versate l'olio extravergine d'oliva e tenete da parte la crema così preparata.
- 5 Sbollentate le cime di rapa per pochi minuti. Trasferitele in acqua e ghiaccio per mantenerne vivo il colore. Saltate le cime in padella con aglio, olio e peperoncino.
- 6 Tagliate la carne in 4 parallelepipedi regolari da circa 70 grammi l'uno. Cuoceteli scottando ogni lato per una ventina di secondi e lasciate "riposare" la carne per 2-3 minuti prima di servirla, salando a piacere.
- 7 Impiattate disponendo la crema sul fondo del piatto, la carne su un lato e le cime di rapa sull'altro; guarnite con pomodori semiseccchi sott'olio tagliati a metà.

Ideatrice della ricetta

FRANCESCA D'AGNANO

Francesca e Pietro nel 2011 creano Singerfood.com nato dalla voglia di condividere gli spazi della loro cucina attraverso parole e immagini la loro passione per il vino, la gastronomia e la musica. Pietro ha una trattoria a Milano che si chiama Trippa e Francesca cura la comunicazione del Pastificio Gentile di Gragnano e collabora come free lance con numerose aziende del food & wine.

