

RICETTA 17

Tataki di Wagyu al tartufo nero con gel di arancia, ortiche e menta, salsa alle acciughe e corallo al nero di seppia

Ingredienti per 4 persone

Wagyu	200g
Tartufo nero essiccato	10g
Sale grosso	10g
Ortiche	40g
Menta	2 ciuffi
Acciughe	10 filetti
Aglione	2 spicchi
Panna	50ml
Olio E.V.O	q.b.
Succo d'arancia	150ml
Amido di riso	½ cucchiaino
Fecola di patate	½ cucchiaino
Farina 00	25g
Nero di seppia	10g
Acqua	175ml
Sale	q.b.



Preparazione

- 1 In una pentola tostare metà del tartufo nero essiccato e del sale grosso con una piccola porzione del grasso del Wagyu, non appena si sprigionerà l'aroma del tartufo, rosolare la costata di Wagyu per circa 40/50 secondi un lato della carne, nel frattempo aggiungere sul lato ancora crudo della costata parte del sale e del tartufo nero e far rosolare.
- 2 Lasciare riposare la costata per circa 8/10 min. in forno che avrete precedentemente scaldato a circa 50 gradi. Tagliare la costata a fettine sottili ed arrotolare a rosa.

Preparazione salsa alle acciughe

Rosolare in pentola le acciughe per circa 4 minuti con insieme ai due spicchi d'aglio, lasciare raffreddare e in seguito frullare insieme alla panna, a filo aggiungere l'olio E.V.O (circa 20 grammi).

Preparazione gel di ortiche e di arancia

- 1 Sbollentare per alcuni minuti le ortiche ed i due ciuffi di menta con dell'acqua, saranno pronte quando l'acqua di cottura diventerà di colore verde.

- 2 Frullare con un filo di olio E.V.O e passare al colino.
- 3 In una pentola setacciare mezzo cucchiaino di fecola di patate e mezzo cucchiaino di amido di riso aggiungere il liquido ottenuto e portare a bollore per circa 7 minuti ed in seguito lasciare raffreddare.
- 4 Seguire lo stesso procedimento per il gel di arancia.

Per il corallo al nero di seppia

- 1 Mixare con un frullatore a immersione i tre ingredienti (Farina, Nero di seppia, Acqua) fino ad ottenere un composto denso.
- 2 Con l'aiuto di un mestolino versare in una padella calda antiaderente il composto, lasciare friggere fino all'evaporazione completa dell'acqua, si otterrà così un corallo croccante sul fondo della pentola.

Ultimare l'impiattamento con salsa alle acciughe, corallo al nero di seppia, gel di ortiche e di arancia intorno alla rosa di Wagyu.

Ideatore della ricetta

ALAIN STRATTA

Ha partecipato alla Sesta Edizione di Masterchef Italia per poter cambiare vita e lasciare il lavoro di perito assicurativo. La sua vera passione è la cucina, è stato il nonno paterno ad avergli tramandato la passione del buon cibo. Gli piacerebbe un domani aprire un piccolo ristorantino, la sua è una cucina tradizionale italiana. Ama sperimentare abbinamenti diversi ma sempre restando legato alla tradizione.

