

RICETTA 20

Spiedo di Wagyu in crosta di frutta secca e friselle su crema di cannellini al lime e verdure croccanti

Ingredienti per 4 persone

Wagyu	350g
Cipolle	2
Cannellini secchi	125g
Foglie di cavolo nero	40
Chicchi di melagrana	q.b.
Lime	q.b.
Peperoncino	1/2
Spicchio d'aglio	1
Dragoncello foglioline	10
Timo	q.b.
Olio evo	q.b.
Sale di cervia	q.b.
Pepe nero	q.b.
Pistacchi	100g
Friselle	3
Nocciole	50g



Preparazione

- 1 Cuocere in acqua i cannellini al naturale. Una volta cotti frullarli a caldo con un filo d'olio, pepe, sale, succo e zest di un lime
- 2 In una padella mettere uno spicchio d'aglio e il peperoncino con un filo d'olio e saltare il cavolo nero aggiungendo un goccetto d'acqua, aggiustare di sale e pepe.
- 3 Tagliare a cubetti il Wagyu, scottarlo in una padella molto calda. Una volta rosolato da tutti i lati farlo riposare per 5 min e poi passarlo nel trito grossolano di pistacchi, nocciole, friselle e timo.
- 4 Metterlo in una placca e infornarlo a 200 gradi per 7 minuti.
- 5 Scaldare un filo d'olio evo a 70 gradi e immergere le foglioline di dragoncello.
- 6 Sgranare qualche chicco di melagrana.
- 7 Adagiare sul fondo la crema di cannellini.
- 8 Mettere sopra lo spiedo di Wagyu, i veli di cipolla a fianco e un nodo di cavolo nero.
- 9 Una grattata di lime olio al dragoncello e qualche fogliolina di timo a decorazione.

Ideatrice della ricetta

GIULIA BRANDI

Nata in provincia di Pesaro e Urbino conquista il grembiule della Sesta Edizione di Masterchef con la sua cucina tradizionale e marchigiana grazie alla sua genuinità. Sin da piccola, sotto gli insegnamenti del nonno paterno cercava di inventare piatti sempre più gustosi e creativi per la famiglia. Uno dei suoi grandi sogni è quello di aprire un ristorante con il padre con i piatti della nonna rivisitati.

