

## RICETTA 21

Entrecôte di manzo Wagyu alla brace, cipolla di Tropea bruciata, fondo bruno di vitello

### Ingredienti per 1 persona

Entrecôte di manzo Wagyu ..... 80g  
 Cipolla di Tropea(medio piccola) ..... 1/2  
 Fondo bruno di vitello ..... q.b.  
 Sale maldon ..... pochi cristalli



### Preparazione

- 1 Preparare un classico fondo bruno con delle ossa di vitello e verdure ben tostate.
- 2 Preparare le cipolle tagliando a metà uno strato preso dal 2° o dal 3° strato di una cipolla medio piccola, metterle in acqua fredda in frigo per 1 ora prima di usarle, poco prima di metterle sulla griglia scolarle e asciugarle per bene tamponandole con un panno.
- 3 Assicurarsi che la brace sia al massimo della temperatura prima di mettere le cipolle rivolte solo verso il basso per non più di 2 minuti in modo che tengano una consistenza croccante.
- 4 Tagliare un pezzo di manzo rettangolare alto circa 2 cm e lungo circa 6 cm, mettere sulla brace senza nessun condimento per circa 3 minuti, lasciare riposare al caldo per 3 minuti.
- 5 Impiattare su di un piatto ben caldo la cipolla di tropea con il fondo bruno caldo e ben tirato all'interno e la carne a lato con alcuni cristalli di sale maldon

### Procedimento per il Fondo Bruno

- Giorno 1** - Preparare un misto di ossa di vitello selezionando quelle con più tessuto connettivo e nervi (alla fine saranno queste parti che faranno legare naturalmente la salsa).
- Arrostire le ossa in forno su di una griglia a 200 gradi per 1 ora e mezza o comunque fino a che non avranno raggiunto un colore molto scuro, pulire le verdure (carote, cipolle, scalogno, porri, sedano, pomodori) e arrostire anche quelle a 200 gradi per 20 minuti.
  - Riunire le ossa e le verdure in una pentola alzare al massimo la fiamma aspettare qualche minuto e sfumare con una bottiglia di vino rosso secco, aspettare che evaporino completamente l'alcol.
  - A questo punto ricoprire completamente di ghiaccio, abbassare la fiamma al minimo e lasciare sobbollire per 7-8 ore e poi mettere in cella a 0 gradi per tutta la notte.
- Giorno 2** - Rimettere la pentola sul fuoco aggiungere ancora ghiaccio e fare sobbollire per 7-8 ore e poi rimettere in cella a 0 gradi per tutta la notte.
- Giorno 3** - Rimettere la pentola sul fuoco e togliere tutte le ossa dal liquido, a questo punto filtrare con un chinoise con un etamina.
- Rimettere in cella fino a che la parte grassa non arriva in superficie.
- Giorno 4** - A questo punto eliminare tutto il grasso con un cucchiaino e fare ridurre a fuoco dolce fino a che non inizia ad avere una consistenza sciropposa.

### Ideatore della ricetta

LORENZO DE GUIO

Nato in un piccolo paesino della provincia di Vicenza, fin da piccolo ha iniziato a scoprire il mondo del cibo, lavorando con suo papà nella macelleria di famiglia. Il suo rapporto con la cucina, iniziato come esperimento casalingo si è trasformato in una vera passione. Ha conquistato la medaglia di bronzo nella Quinta Edizione di MasterChef Italia e si divide tra la sua professione e showcooking in giro per l'Italia.

