

RICETTA 22

Tartare di Wagyu, olio allo zenzero e scalogno e salsa di ostriche

Ingredienti per 4 persone

Filetto di Wagyu 600g
Zenzero 1
Cipolla Bianca 1
Scalogno 1
Salsa di ostriche 2 cucchiari
Sesamo nero 1 cucchiario
Peperone giallo 1 falda
Erba cipollina qualche filo
Pannocchia di mais precotta 1
Olio di riso 100ml
Lime per il succo 1
Sale e pepe macinato al momento q.b.
Zucchero 2 cucchiari
Fichi 1
Foglie di spinacino fresco q.b.
Germogli di crescione q.b.



SECONDI

Preparazione

- 1 Pelate lo zenzero, tagliatelo a fettine e poi tritatelo finemente. Sbucciate lo scalogno e tritate finemente. Lavate la falda di peperone e tagliate a pezzi.
- 2 Scaldate 3 cucchiari di olio di riso e aggiungete in infusione a fiamma spenta lo zenzero tritato, lo scalogno e il peperone. Aggiungete un pizzico di sale e lasciate riposare coperto per circa 1 ora.
- 3 Tostate i semi di sesamo.
- 4 Tagliate a coltello la carne fino ad ottenere una tartare finissima e omogenea. Insaporite con l'olio allo zenzero un pizzico di pepe, aggiungete la salsa di ostriche, i semi di sesamo nero e fatela insaporire per qualche minuto.
- 5 Versate in un pentolino 5 cucchiari di aceto di riso, 1 dl di acqua e 2 cucchiari di zucchero e fate bollire per 10 minuti.
- 6 Tagliate la cipolla e sfogliatela ricavandone dei petali.
- 7 Sbollentare i petali per circa 5 minuti. Mettete su una teglia con carta da forno e spolverate con un pizzico di zucchero e infornate a 160 per circa 30 min.
- 8 A parte fate rosolare i chicchi di mais con un filo di olio, aggiungete un pizzico di sale, qualche filo di erba cipollina e frullate il tutto unendo a poco a poco il succo del lime fino ad ottenere una crema omogenea.
- 9 Adagiate al centro del piatto delle fettine di fichi, delle foglie di spinacino fresco, un cucchiario di crema di mais. Coppate la tartare con un anello di acciaio, decorate con i germogli di crescione e un filo di olio a crudo.



Ideatrice della ricetta

TIZIANA COLOMBO

Da sempre oltre che una foodblogger, è una Food Lover. La diagnosi d'intolleranza al nichel e al lattosio le cambia la vita. Da qui nasce il suo desiderio di portare le problematiche legate alle intolleranze alimentari all'attenzione dei media. Il sito www.nonnapaperina.it ed il suo primo libro "Nichel. L'intolleranza? La cuciniamo!" è un punto di riferimento non solo per gli intolleranti, ma anche per chi vuole sposare una cucina genuina e sana.