

RICETTA 2

Saluto al Sol Levante (piadina con insalata siciliana di finocchi e mandarino, tagliata di Wagyu giapponese, salsa al melograno e nocciole)

Ingredienti per 4 persone

Piccole piadine all'olio evo	4
Costata Wagyu	360g
Finocchio	1
Mandarini piccoli	2
Lattuga baby	1 cespo
Yogurt greco	3 cucchiari
Melograno	1/2
Olio di oliva extravergine	q.b.
Pepe nero	q.b.
Sale	q.b.
Nocciole	una manciata



IDEE PER L'HAPPY HOUR

Preparazione

- 1 Prendo la costata, la salo e la pepo, e la ungo appena di olio d'oliva, quindi la lascio riposare una decina di minuti.
- 2 Nel frattempo metto a riscaldare sul fuoco una bistecchiera con il fondo bello spesso. Griglio la costata un minuto e mezzo circa per parte, la voglio piuttosto al sangue, sigillando brevemente anche i lati. Quando è ben dorata la levo dal fuoco e lascio riposare.
- 3 Affetto più sottile possibile un finocchio, tenendo da parte le barbe più belle. Pelo a vivo i mandarini e taglio a listarelle la lattuga.
- 4 Unisco tutti gli ingredienti in una ciotola e condisco con poco olio e sale.
- 5 Sgrano un quarto del melograno e lo strizzo con le mani per ottenerne il succo che unirò allo yogurt con sale e olio.
- 6 Affetto la costata a fettine come fosse una tagliata.
- 7 Scaldo una griglia antiaderente sul fuoco e faccio grigliare le piadine, le voglio belle croccanti.
- 8 Impiatto su un tagliere di legno, disponendovi direttamente sopra le piadine.
- 9 Aggiungo al centro di ciascuna l'insalatina agrodolce, poi la carne scioglievole.
- 10 Completo con le barbe di finocchio, qualche chicco di melograno, un bel giro di pepe, qualche nocciola spezzettata grossolanamente e delle gocce di salsa allo yogurt in ordine sparso.

Mangio subito, come antipasto, fin quando la piadina è ancora calda per meglio godere del contrasto con l'insalata fresca e croccante.



Ideatrice della ricetta

GIGI PASSERA

Dalla passione di due sorelle, Gigi e Marisa, per la cucina nasce il sito Sorellepassera.com. Gigi si definisce "fantasista da divano, madre, soul sister". Ama le acciughe, i fiori in testa, le cotolette tutte. Le cose che odia: la doppia impanatura, il colore arancio, la parola foodporn. E' anche autrice radiofonica e televisiva.