

RICETTA 3

Tacos di Wagyu con avocado e cipolla di Tropea

IDEE PER L'HAPPY HOUR



Ingredienti per 4 persone

Cipolla di tropea	1
Cavolo rosso	70g
Aceto di vino rosso	q.b.
Costata di carne Wagyu	250g
Tortillas messicane oppure piadine piccole	4
Avocado	1
Peperoncino piccante, tritato (facoltativo)	1
Lime	1
Rapanelli	3
Coriandolo fresco	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Preparazione

- 1 Mettete la cipolla affettata e il cavolo a julienne in una piccola terrina e coprite con l'aceto di vino rosso. Mettete da parte.
- 2 Lasciate riposare la carne almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di cuocerla. Salate e pepate leggermente la carne. Mettete su un fuoco medio-forte la padella o la bistecchiera e scaldatela bene. Mettete quindi la bistecca nella padella o sulla bistecchiera e cucinatele per un minuto, girate e cucinate per ancora un minuto. Abbassate quindi la fiamma fino ad ottenere un fuoco medio e cucinate ancora per altri 30 secondi ciascun lato. Togliete la bistecca del fuoco e adagiatele su un foglio di carta d'alluminio. Avvolgetela bene e lasciatele riposare per 5 minuti prima di tagliarla.
- 3 Nel frattempo scaldate le tortillas o piadine e mettetele su un piatto di portata.
- 4 Scolate le cipolle con il cavolo e scartate l'aceto in eccesso.
- 5 Farcite i tacos con qualche fetta di avocado, la cipolla e il cavolo marinato, il peperoncino tritato, sale e pepe a piacere.
- 6 Al momento di servire, tagliate sottilmente la carne e adagiate qualche striscia di carne scottata su ogni taco.
- 7 Completate i tacos con i rapanelli affettati, qualche foglia di coriandolo fresco e fette di lime a piacere.
- 8 Servite subito.



Ideatrice della ricetta

LAUREL EVANS

Texana, cresciuta nello storico ranch di famiglia, dal 2004 vive e lavora a Milano. L'incontro con la cucina italiana le ha fatto capire quanto poco conosciuta fosse la cultura gastronomica statunitense oltreoceano. Oltre il blog unamericanincucina.com, scrive libri di cucina, conduce una trasmissione televisiva, tiene corsi di cucina e collabora con aziende del campo alimentare.