

RICETTA 5

Fumo: Wagyu affumicato,
piselli, caviale di colatura di alici

Ingredienti per 4 persone

Lombo di Wagyu	500g
Piselli	300g
Wasabi	q.b.
Ravanelli	4
Stracciatella di Andria	100g
Cipolla di Tropea	1
Aceto di lamponi	q.b.
Colatura di alici	30ml
Fumetto	50ml
Zucchero	25g
Grani di pepe	5
Alginato	2g
Olio di riso	q.b.
Rametto di timo	1
Cloruro di calcio	5g
Legno di faggio (per affumicato)	q.b.



Preparazione

- 1 Rifilare il lombo, eliminando l'eccesso di grasso esterno. Miscelare sale e zucchero, massaggiare la carne e chiudere sottovuoto con i grani di pepe e un rametto di timo. Marinare per 6-8 ore, le ultime 3 fuori dal frigo.
- 2 Lessare i piselli, scolarli e raffreddarli, conservando una parte della loro acqua di cottura. Tenere da parte due cucchiaini di piselli interi.
- 3 Frullare con olio di riso, wasabi, poca acqua di cottura, fino ad ottenere una salsa liscia. Regolare di sale. Passare al setaccio e tenere da parte.
- 4 Scottare le cipolle tagliate a metà in acqua acidulata con aceto di lampone, scolare e raffreddare. Sfogliare gli strati eliminando la pellicina, condire con pochissimo olio di riso e tenere da parte.
- 5 Mondare e lavare i ravanelli, tagliare a fette sottilissime e lasciare in acqua e ghiaccio.
- 6 Miscelare colatura di alici e fumetto, regolare di sale e frullare con l'alginate. Colare con una siringa in una soluzione di 200 ml di acqua e cloruro di calcio. Lasciare un minuto e mezzo in bagno, prelevare e conservare in frigo in soluzione di acqua e colatura di alici.
- 7 Frullare la stracciatella e versare in un biberon.
- 8 Trascorso il tempo di marinatura aprire la busta, lavarlo e tamponarlo con carta assorbente. Affumicare con legno di faggio per 10 minuti. Far riposare la carne per 10 minuti e affettare sottilmente.
- 9 Comporre il piatto.



Ideatrice della ricetta

RUBINA ROVINI

Rubina nasce in Toscana da madre pugliese e padre toscano, dualismo gastronomico che la segnerà in modo indelebile. Ex ballerina professionista è stata concorrente agguerrita e temuta nella Quinta Edizione di MasterChef Italia tanto da esserne definita "vincitore morale". Oggi attiva in Italia e all'estero in eventi, collaborazioni con aziende del mondo food e ristoranti stellati, pubblica nel 2017 il suo primo libro "SI SALVI CHI CUCINA!".