

RICETTA 6

Wagyu so much

Ingredienti per 4 persone

Wagyu a fettine	140g
Salsa di soia	q.b.
Pepe	q.b.
Edamame surgelati	150g
Piselli surgelati	100g
Filadelfia	50g
Scorzetta di cedro o limone	1
Barbabietola cotta al vapore	1
Ceci	150g
Taina	1 cucchiaio
Limone per il succo	1
Miso	2 cucchiari
Acqua	100ml
Olio di semi	100ml
Foglie di sciso	per decorare
Foglie di acetosella	per decorare
Foglie di erba fungo	per decorare
Germogli di pisello	per decorare
Tartufo nero	q.b.
Curcuma in polvere	q.b.



ANTIPASTI

Preparazione

- 1 Lessare gli edamame senza pelle e i piselli in poca acqua. Non scolare e frullare direttamente.
- 2 Una volta freddi unire filadelfia e scorza di limone creando una crema.
- 3 Frullare i ceci con un cucchiaio di taina e mezzo limone, aggiustare di sale e unire la barbabietola frullata.
- 4 Frullare miso acqua e succo di mezzo limone, aggiungere olio di semi a filo e curcuma creando una maionese.
- 5 Cuocere il Wagyu con il grill del forno alla massima potenza su carta forno per circa un 40 secondi.
- 6 Creare una base di salsa di soia e un pizzico di pepe. Arrotolare due fette di Wagyu e disporle al centro del piatto.
- 7 Fare dei puntini con le salse e decorare con le erbe. Aggiungere la lamella di tartufo.



Ideatore della ricetta

MAURIZIO ROSAZZA PRIN

Medaglia d'argento alla Seconda Edizione di Masterchef Italia ha dato vita a "Chissenefood", un brand per far vivere la cucina non solo attraverso i piatti. Volto televisivo su Gambero Rosso Channel con «Football's Kitchen» nel 2016, attualmente sta girando la seconda stagione in onda da Marzo 2018. Maurizio continua a stupirci con showcooking unici e divertirci con i suoi video e le sue ricette sui canali chissenefood instagram e facebook.