

RICETTA 14

Wagyu all'amatriciana [in onore del popolo di Amatrice]

Ingredienti per 4 persone

A. Costata di Wagyu	600g
A. Sale maldon o scaglie	q.b.
A. Sale e pepe	q.b.
B. Panna fresca	100ml
B. Pecorino Romano	70g
B. Parmigiano Reggiano	30g
B. Olio evo	q.b.
C. Pomodoro San Marzano	200g
C. Zucchero	50g
C. Sale	30g
C. Timo	q.b.
C. Aglio	q.b.
C. Olio evo	q.b.
D. Gomma di xantana	q.b.
D. Ossa e scarti di Wagyu	250g
D. Carote	1
D. Scalogni	1
D. Gambe sedano	1
D. Concentrato pomodoro	1 cucchiaio
D. Ghiaccio	250g
D. Senape	1 cucchiaino
D. Salsa worcester	1 cucchiaino
D. Brandy	60ml
D. Pepe	1 cucchiaino
D. Alloro	1
D. Olio evo	50ml
Crema di peperoncino	1
Fave gelo	30g
Pasta fritta	q.b.



Preparazione

Carne

Porzionare la carne, condirla con sale, pepe, cuocerla alla griglia per circa 4 minuti per lato, stando attento alla fiamma, che non deve essere mai diretta, gestire la cottura a piacere.

Salsa pecorino

Portare a bollire la panna, quindi aggiungere i formaggi grattugiati ed emulsionare con il frullatore a immersione, lucidare con un filo di olio evo.

Coulis pomodoro candito

- 1 Tagliare a metà i datterini, metterli in teglia conditi con sale, zucchero, timo e aglio, cuocere a 80°C per 5 ore con valvola aperta.
- 2 Frullare i pomodorini canditi, setacciare il composto e legare con xantana e olio evo da freddo. Mettere in biberon o sac a poche.

Fondo di Wagyu

- 1 Preparare le verdure a dadolata, tagliare le ossa a pezzi.



PRIMI

- 2 Rosolare le ossa e le parature di Wagyu con l'olio evo, quando sono colorate, aggiungere le verdure e rosolare di nuovo.
- 3 Sfumare con il brandy, quando evaporato aggiungere, l'alloro, il pepe e il ghiaccio, appena sciolto, la senape e il concentrato di pomodoro e far ridurre di 2/3.

Assemblaggio

- 1 Sbollentare le fave in acqua bollente salata, aprirle e rimuovere la pelle, quindi condire con olio e sale.
- 2 Per la pasta fritta, cuocere in acqua stando abbondanti con i tempi, quindi scolare, asciugare con della carta e friggere in olio caldo, scolare su carta assorbente e salare.
- 3 Per la crema di peperoncino acquistarla già fatta o farla emulsionando peperone rosso cotto e peperoncino fresco. Comporre il piatto con tutti gli elementi, la carne a fette sul fondo, le due salse a comporre, una schizzata delicata di peperoncino, la salsa di carne, le fave e la pasta fritta.



Ideatore della ricetta

MIRKO RONZONI

Vincitore di Hell's kitchen 2015 si è guadagnato la posizione di Executive chef al ristorante di Hell's Kitchen al Forte Village Resort in Sardegna e la posizione di Sous Chef a fianco di Carlo Cracco nelle successive edizioni di Hell's Kitchen Italia. Cresciuto a due passi da Bergamo, ma cittadino del mondo, ha vissuto e visitato diverse città. Tradizione, tecnica, ricerca maniacale delle materie prime, è ciò che caratterizza la sua cucina.