

## RICETTA 15

## Millefoglie di Wagyu e pane carasau con zabaione al rafano

## Ingredienti per 4 persone

Carne Wagyu tagliata sottile (lombata)	200g
Pane carasau	3 ruote
Tuorli	3
Vino bianco secco	90ml
Olio extravergine di oliva	20ml
Burro fuso	60g
Rafano fresco grattugiato (o crema al rafano confezionata)	1 cucchiaio
Sale	q.b.



## Preparazione

- 1 Preparare lo zabaione in una bastardella posta a bagnomaria su una casseruola a fiamma moderata: unite i tuorli, un pizzico di sale ed il vino bianco secco e, utilizzando la frusta, iniziare a montare il composto.
- 2 Aggiungere a filo l'olio e poi il burro fuso, sempre lavorandolo. Unire il rafano e continuare a battere il composto con la frusta: man mano lo zabaione si addenserà e allora sarà pronto. Tenere da parte.
- 3 Scottare la carne in una padella antiaderente, una porzione alla volta, salare e tenere in caldo fra due piatti.
- 4 Spezzettare il pane carasau in modo irregolare ma non troppo piccolo. Disporre le fettine di carne alternandole con il pane carasau, e qualche cucchiata di zabaione al rafano, fino ad utilizzarla tutta.
- 5 Decorare il piatto con rafano fresco grattugiato, qualche fogliolina di prezzemolo o fiori essiccati.

Enjoy!!



## Ideatrice della ricetta

DORIANA TUCCI

Dopo anni passati in cucina e su testi da tradurre ha fondato una associazione e una piccola scuola di cucina che raccoglie, oltre ad allievi del territorio, anche molti gruppi di stranieri appassionati di cucina e di prodotti dell'eccellenza enogastronomica italiana. Attualmente il sito La Signora dei Fornelli, dove negli anni ha raccolto le ricette che fanno parte della sua storia, raccoglie circa 1.100 ricette e articoli.