

RICETTA 18

Spezzatino di wagyu con finferli in crosta

Ingredienti per 6 persone

Collo di Wagyu	700-800g
Brodo di Carne	750ml
Funghi Galletti/Finferli freschi	400g
Birra rossa	2 bicchieri
Pasta Sfoglia	1 disco
Carota	1
Cipolla	1
Gamba di sedano	1
Salvia	q.b.
Rosmarino	q.b.
Farina 00	q.b.
Olio Extravergine di Oliva	q.b.
Uovo	1



Preparazione

- 1 Pulite i funghi togliendoli la terra.
- 2 Tagliate la carne a tocchetti tipo spezzatino ed infarinatela
- 3 Pulite la verdura e tritatela incluse anche le erbe aromatiche.
- 4 Fate soffriggere le verdure con l'olio. Fate poi rosolare la carne e sfumatela con la birra.
- 5 Bagnate lo spezzatino con 500ml di brodo e fatelo cuocere per circa 50 minuti.
- 6 Dopo 20 minuti unite i funghi e continuate la cottura se necessario aggiungete altro brodo.
- 7 Fate poi cuocere per altri 10 minuti senza coperchio a fuoco vivo.
- 8 Mettete lo spezzatino in una teglia di porcellana e copritelo con un disco di sfoglia bucherellata e spennellata con l'uovo sbattuto.
- 9 Cuocete a forno a caldo a 180°C per circa 20minuti.
- 10 Servire in tavola direttamente dalla teglia. Scalottare il coperchio di sfoglia tagliarlo per il numero dei commensali e servirlo con lo spezzatino.



Ideatore della ricetta

EMANUELE PATRINI

Terzo classificato alla prima edizione di "Bake Off Italia" è manager di una multinazionale che si occupa di consulenza nel mondo della sanità. Ama il suo lavoro e ama cucinare. Ha al suo attivo due libri di management scritti per il Sole24ore ma il suo sogno nel cassetto è quello di pubblicare un libro di cucina. Il suo blog Cravatteaifornelli.net è un appuntamento imperdibile per gli amanti della cucina.