

RICETTA 19

Cubi di Wagyu, su mattonella di sale dolce di Cervia, verdure piastrate e aglio nero

Ingredienti per 4 persone

Cubi di costata di 3 cm di lato12
 Funghi champignon 2
 Carota 1
 Zucchini 1
 Cavolfiore 4 ciuffi
 Sale maldon q.b.
 Aglio nero 2 spicchi
 Olio evo q.b.
 Sale di Cervia 4 tavolette



Preparazione

- 1 Accendere il forno a 300°C o comunque alla massima temperatura, posizionare le tavolette all'interno e lasciarle circa 20 minuti.
- 2 Lavare e tagliare le verdure, ungerle leggermente e piastrarle a fiamma molto alta.
- 3 Tagliare l'aglio a fettine sottili.
- 4 Piastrare la carne solo da un lato, il lato opposto si cucinerà col calore del sale.
- 5 Posizionare i cubi sulla mattonella caldissima appoggiando la parte non piastrata, disporre le verdure, l'aglio e qualche fiocco di sale maldon.



Ideatrice della ricetta

ERICA LIVERANI

Creciuta in un piccolo paese in provincia di Ravenna, Erica arriva da una famiglia di contadini da generazioni. Ha conquistato uno dei grembiuli della Quinta Edizione di MasterChef Italia vincendo la finale con la sua determinazione. È in libreria con «A piccoli passi», un cammino attraverso la nostra cucina tradizionale, riletta con estro e creatività. È edito da Baldini & Castoldi.