

Battuta di coscia cruda di vitella fassone con puntarelle all'acciuga e tartufo

Ingredienti per 4 persone

g 400 di coscia di vitella fassone

4 uova di quaglia freschissime

g 200 di puntarelle

4 filetti di acciuga sotto sale

Mezzo spicchio di aglio

Un limone di Sorrento

Olio extravergine di oliva ligure

Sale di Maldon, pepe bianco

Per la guarnizione

g 20 di tartufo bianco pregiato

In una ciotola preparare una salsa schiacciando due cucchiari di succo di limone con lo spicchio di aglio schiacciato. Dopo un'ora filtrare la salsa, aggiungervi i filetti di acciuga puliti, ridotti a piccoli dadini e, montando con una frusta, incorporare due decilitri di olio extravergine di oliva. Regolare di sapore e tenere la citronette realizzata da parte.

Pulire le puntarelle tagliando la base del cespo e eliminando le foglie rovinate. Con un coltellino ottenere delle strisce lunghe e sottili, quindi tuffarle in un contenitore con acqua e ghiaccio in modo che si arriccino.

Poco prima di servire battere a punta di coltello la carne, condirla in una ciotola con poco sale, pepe e metà della citronette all'acciuga, amalgamando bene tutti gli ingredienti.

Aiutandosi con uno stampino unto con olio, realizzare in ogni piatto tre mini porzioni di tartara. In quello al centro formare un piccolo incavo e adagiarvi un tuorlo di uovo di quaglia e guarnire gli altri due con lamelle di tartufo bianco. Decorare i piatti con le puntarelle scolate, asciugate e condite con l'altra metà della citronette all'acciuga.

Chef: **Walter Ferretto**

Il Cascinalenuovo

Strada Statale Asti-Alba, 15

14057 Isola d'Asti (At)

Tel. 0141.958166 - Fax 0141.958828

www.ilcascinalenuovo.it

info@ilcascinalenuovo.it

Chiuso il lunedì

abbinamenti a cura di ENOFOLLIA

il vino



**Oltrepò Pavese Pinot Nero
Riserva del Poeta Brut**

prod.: Anteo

regione: Lombardia

prezzo: € 28,00

Novembre 2008