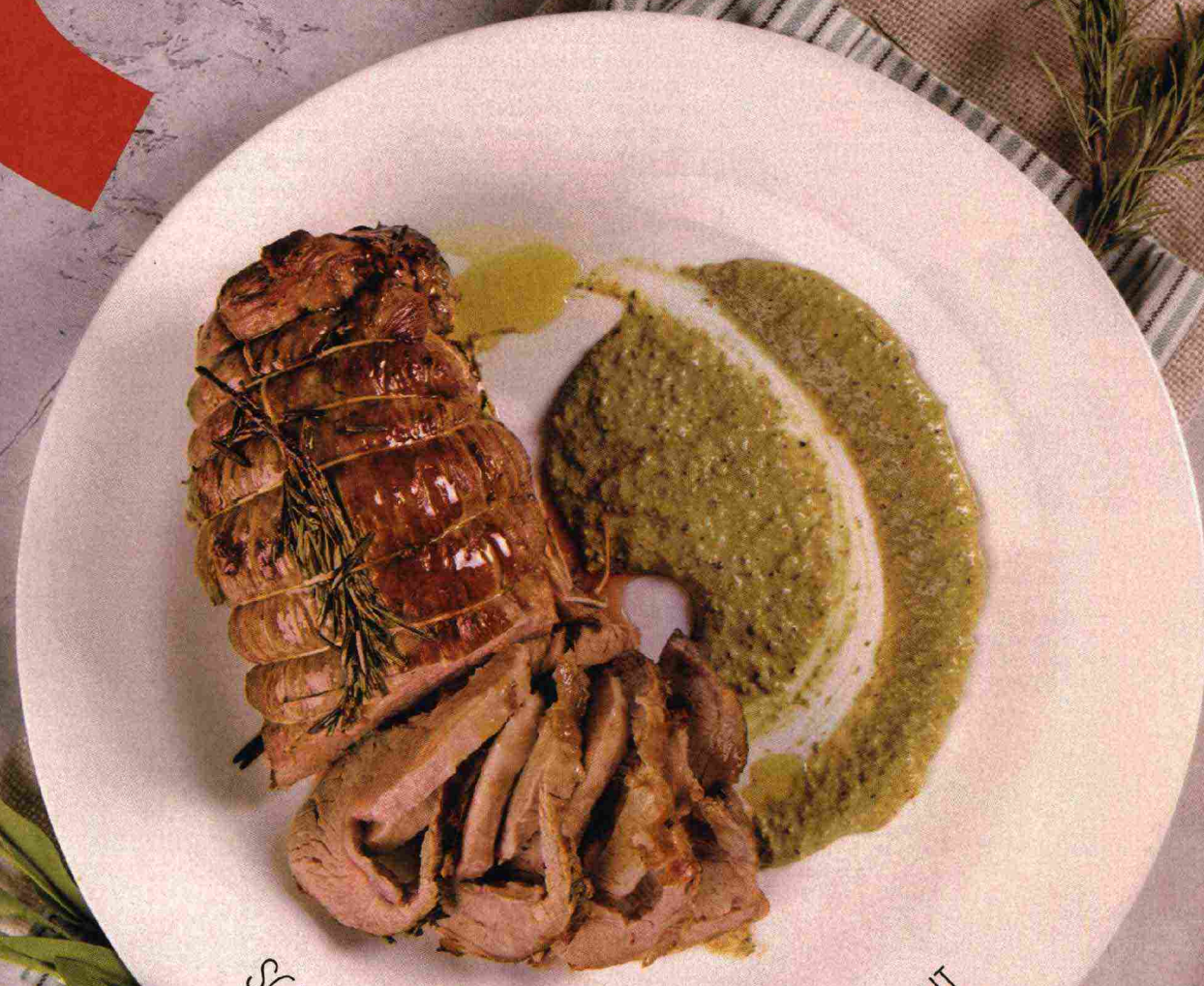


LE RICETTE DI QUESTE PAGINE
SONO REALIZZATE DALLO CHEF
ALESSANDRO DE SANTIS
DELLA SCUOLA DI CUCINA
TEATRO 7 - MILANO
WWW.TEATRO7.COM



SCALOPPATA DI MANZO CON CREMA DI PISTACCHI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

080961

SCUOLA DI CUCINA TEATRO 7 - MILANO

LA PAROLA ALLO CHEF ALESSANDRO DE SANTIS

IN QUESTE RICETTE VI PROONGO LA TECNICA DELLA DOPPIA COTTURA DELLA CARNE: IL VANTAGGIO STA NEL DONARE COLORE E "CROCCANTEZZA" ALL'ESTERNO, LASCIANDO PERÒ MORBIDO L'INTERNO



Doppia cottura, doppia golosità

GALLETTI ALLA PIASTRA MARINATI ALLA BIRRA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

080961

ALCUNE PREPARAZIONI, COME L'ARROSTO, NECESSITANO DI UNA COTTURA IN DUE TEMPI:
UNA PRIMA ROSOLATURA SUL FUOCO PER SIGILLARE LA CARNE E POI IL PASSAGGIO
IN FORNO PER COMPLETARE LA COTTURA ALL'INTERNO

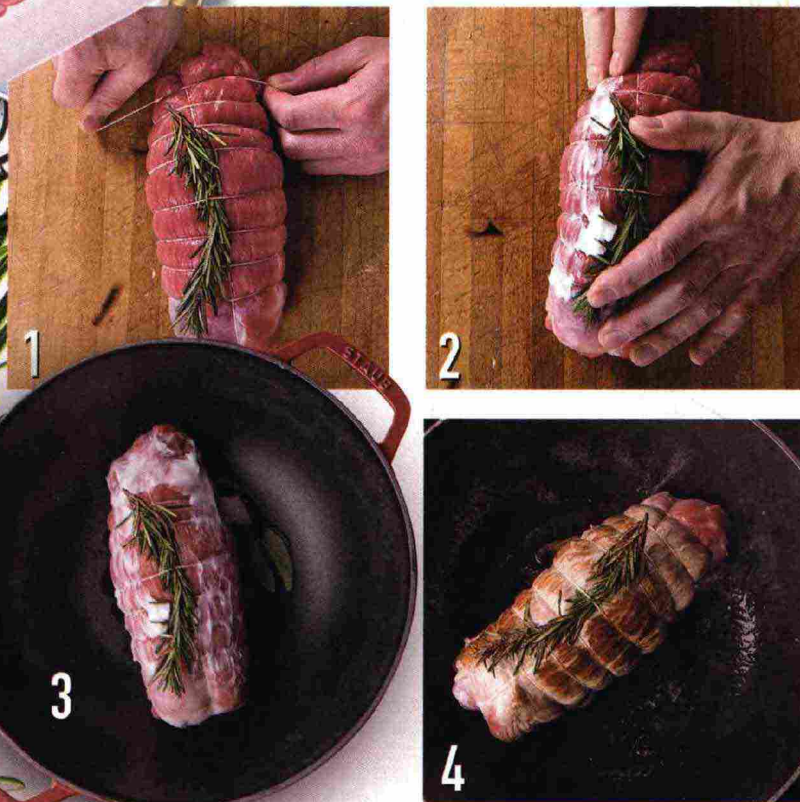
Scaloppata di manzo con crema di pistacchi

Ingredienti per 4

Preparazione: 25 min. - Cottura: 45 min. - Riposo: 10 min. - Calorie: 512 a porzione

- ✓ 600 G DI SCAMONE
- ✓ SALVIA E ROSMARINO
- ✓ 25 G DI STRUTTO
- ✓ 100 G DI PISTACCHI
- ✓ 300 ML DI LATTE FRESCO
- ✓ SALE FINO
- ✓ 20 ML DI OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA

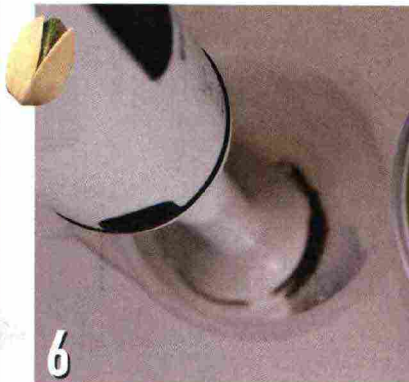
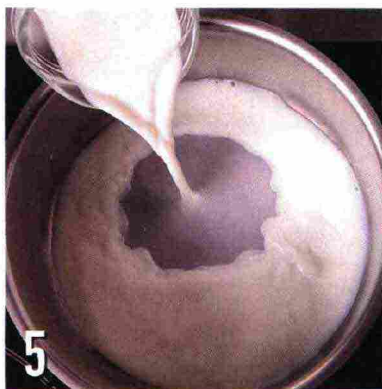
Per la preparazione e la rosolatura



1 - Legate la carne con lo spago da cucina per mantenere l'arrosto in forma, aggiungendo un rametto di rosmarino e una foglia di salvia. 2 - Massaggiate la carne con lo strutto. 3 - Prendete un tegame che possa andare in forno e fatevi rosolare uniformemente l'arrosto circa 5 minuti, senza aggiungere ulteriori grassi oltre allo strutto. 4 - Togliete dal fuoco la carne quando risulterà ben rosolata. Trasferite il tegame in forno già caldo a 180° circa 45 minuti; durante la cottura, glassate la carne con il fondo, per renderla più saporita e tenera.



Per la crema di pistacchi e l'impiattamento



5 - Versate il latte in un pentolino e aggiungete un pizzico di sale. **6** - Frullate i pistacchi con un robot a immersione. **7** - Aggiungete i pistacchi al latte nel pentolino e lasciate cuocere a fuoco dolce circa 12 minuti, facendo restringere il composto fino a circa un 1/4 del suo volume iniziale. Frullate ancora se necessario, sempre con il mixer a immersione, per ottenere una crema omogenea. Sfnate la carne e lasciatela riposare coperta con carta di alluminio 10 minuti per far distendere le fibre. Slegatela, tagliatela a fette e servitela su una base di crema al pistacchio, condita con l'olio extravergine d'oliva.

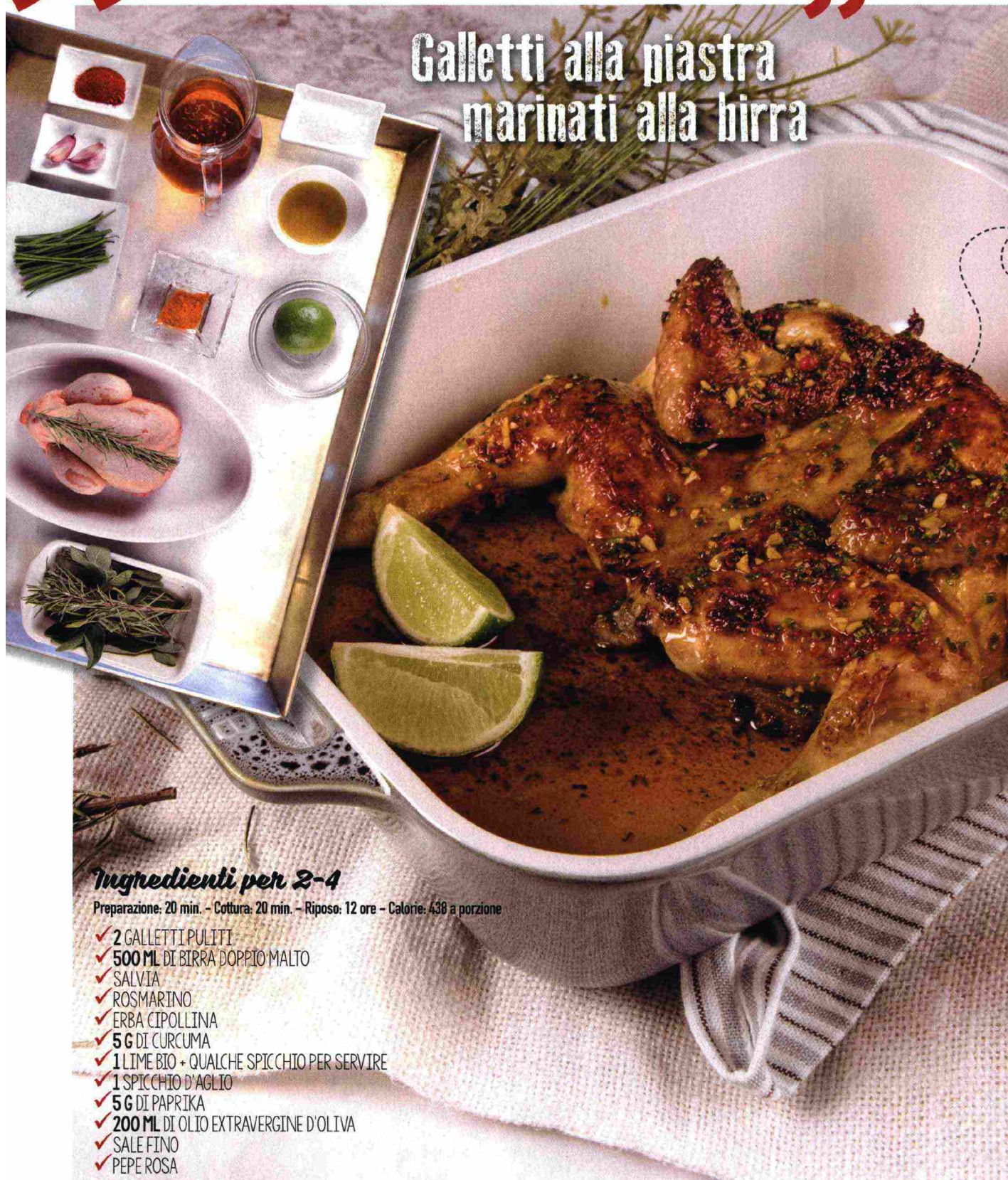


**IRRORATE LA PREPARAZIONE ANCHE
CON IL SUO FONDO DI COTTURA**



L'AGGIUNTA DELLA MARINATURA RENDE LA CARNE SAPORITA, MANTENENDOLA AL TEMPO STESSO MORBIDA IN COTTURA

Galletti alla piastra marinati alla birra

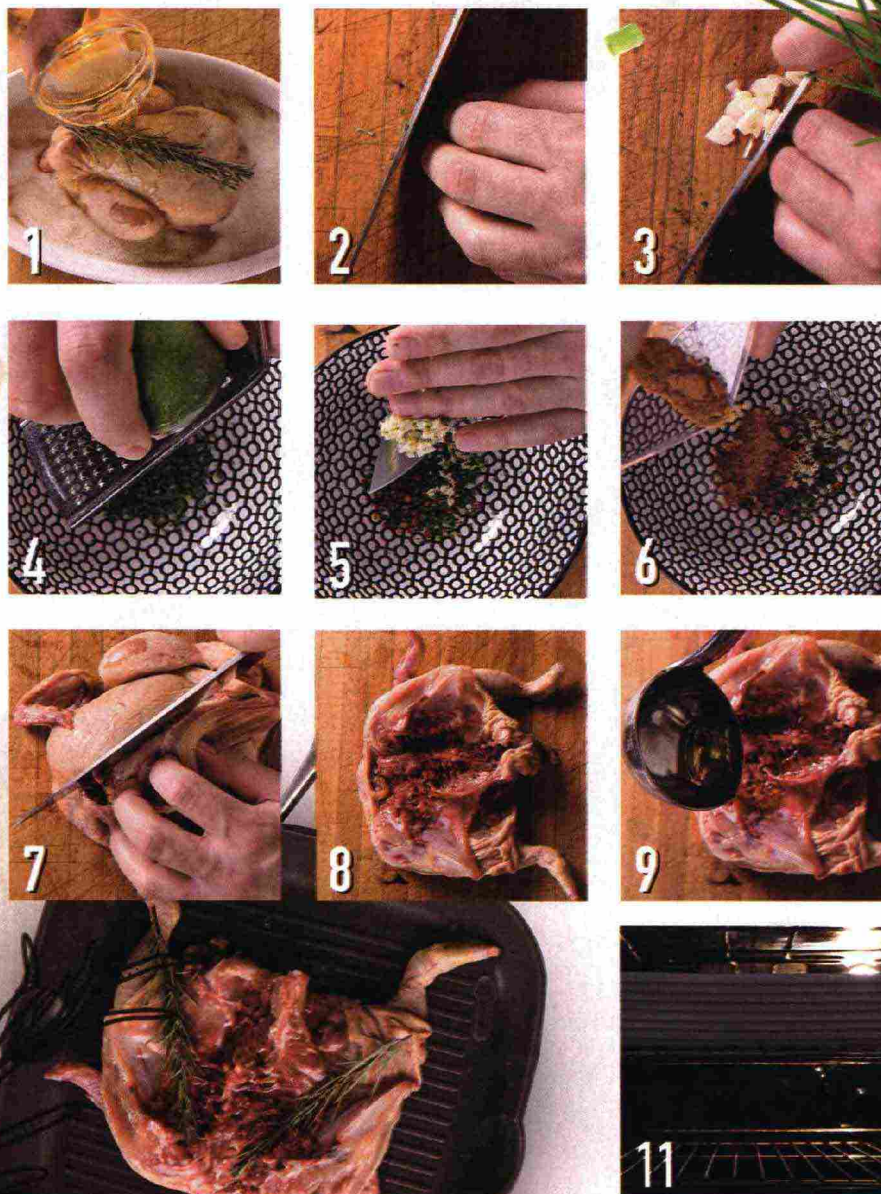


Ingredienti per 2-4

Preparazione: 20 min. - Cottura: 20 min. - Riposo: 12 ore - Calorie: 438 a porzione

- ✓ 2 GALLETTI PULITI
- ✓ 500 ML DI BIRRA DOPPIO MALTO
- ✓ SALVIA
- ✓ ROSMARINO
- ✓ ERBA CIPOLLINA
- ✓ 5 G DI CURCUMA
- ✓ 1 LIME BIO + QUALCHE SPICCHIO PER SERVIRE
- ✓ 1 SPICCHIO D'AGLIO
- ✓ 5 G DI PAPRIKA
- ✓ 200 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- ✓ SALE FINO
- ✓ PEPE ROSA

Per la preparazione



1 - Lasciate marinare almeno una notte in frigorifero i galletti coperti di birra con qualche rametto di salvia e rosmarino. 2, 3 - Tagliate finemente dell'erba cipollina e tritate l'aglio. 4, 5, 6 - Mescolate in una ciotola con la scorza del lime grattugiata, qualche grano di pepe rosa, il trito d'aglio e l'erba cipollina, curcuma e paprika e unite 200 ml di olio extravergine d'oliva. 7, 8 - Sgocciate i galletti dalla birra e apriteli a libro con un coltello adeguato. 9 - Ungeteli leggermente con l'olio extravergine aromatizzato e salate. 10 - Adagiateli sulla bistecchiera ben calda, con due rametti di rosmarino, almeno 10 minuti, rigirandoli. 11 - Trasferite i galletti in una teglia da forno e infornate a 180° altri 10 minuti o sino a cottura. Sfnate e condite la preparazione con l'olio aromatico rimasto. Serviteli subito accompagnandoli con spicchi di lime.

