

CONTROFILETTO DI MANZO IRLANDESE CON PATATE FRITTE E SUGO DI PEPERONI ROSSI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Ingredienti per il sugo di peperoni rossi

- 8 peperoni rossi
- sale
- 5 pomodori ramati privati dei semi

Eliminare i semi dai peperoni e arrostarli in padella o su una griglia, quindi, metterli in un sacchetto sottovuoto con i pomodori e 100 gr. di acqua fredda, cuocere a 100°C^o in forno a vapore per 2 ore, quindi toglierli dal sacchetto sottovuoto e frullarli nel bimby sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Mettere la crema a scolare su un passino con un foglio di etamina e recuperare la parte liquida, di seguito metterlo in una pentola e lasciarlo ridurre fino ad ottenere una glassa.

Aggiustare di sale.

Ingredienti per le falde di peperone rosso

- 2 peperoni rossi
- olio di semi
- sale Maldon
- olio extravergine di oliva
- pepe

Appoggiare su una placca da forno i peperoni passati con l'olio e mettere in forno a 220 C^o per 10 minuti, raffreddarli con l'acqua corrente ed eliminare la pelle e i semi e tagliarli a falde, condirle con sale Maldon e Olio extra-vergine di oliva.

Ingredienti per il sugo di carne

- 1 mazzo di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- 200 gr. di scalogno pulito e tagliato a fette sottili
- 1 kg di scamone di manzo irlandese tagliato a cubi da 4 cm. per lato
- 1 kg di ginocchia di manzo
- 1 kg di ossa di manzo
- burro
- acqua e ghiaccio q.b.

Arrostire in forno le ginocchia e le ossa di manzo a 180°C^o per 40 minuti. Arrostire in padella lo scamone con il burro e gli aromi, unire le ossa di manzo e bagnare con acqua e ghiaccio, portare a bollire e lasciar sobbollire per 6 ore. Filtrare il liquido ottenuto con un passino e lasciare ridurre fino ad ottenere una glassa di carne. Far raffreddare in abbattitore e togliere il grasso salito a galla.

Ingredienti per il controfiletto di manzo irlandese

- 4 controfiletto di manzo irlandese da gr. 120 l'uno
- olio extra vergine d'oliva
- rosmarino
- 4 spicchi d'aglio in camicia
- burro
- sale Maldon, pepe in grani dal mulino

Arrostire la carne in padella con l'olio, aggiungere il burro, il sale, il rosmarino, l'aglio e continuare la cottura fino a quando la carne raggiunge la temperatura interna di 52°, lasciarlo riposare per qualche minuto sopra una griglia per far depositare i liquidi e infine tagliarlo a metà. Completare con qualche scaglia di sale Maldon

Ingredienti per le patate fritte

- 10 patate "Bologna" molto grandi pelate
- 2L di acqua
- 2kg di burro
- rosmarino, timo, spicchi d'aglio in camicia
- 20 gr. di sale fino
- 5L olio di arachidi

Mettere l'acqua con il burro in una casseruola e far bollire molto lentamente, aggiungere rosmarino, timo, aglio, sale. Aggiungere le patate e cuocere per 40 minuti, quindi togliere le patate e raffreddarle in abbattitore. Tagliarle a parallelepipedo e congelarle.

Scaldare l'olio di arachidi a 170° e friggere le patate, dovranno risultare dorate e morbide all'interno.

Impiattamento:

Su un piatto piano appoggiare la falda di peperone, la carne tagliata, le patate e completare con il sugo di peperone e la salsa di manzo.

NOCETTA D'AGNELLO IRLANDESE CON FRIGGITELLO, RICOTTA E SALSA ALLE ERBE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Ingredienti per l'agnello irlandese

- 2 nocette d'agnello irlandese da 300 gr. l'una
- aglio
- timo
- rosmarino
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe

Pulire le nocette lasciando la copertina attaccata, condirle con sale, pepe e rosolarli in padella con olio extravergine di oliva, raffreddare e inserire l'agnello irlandese nei sacchetti sottovuoto con aglio aromi. Cuocere con il ronner a 63 C° per 1 ora.

Ingredienti per la salsa di agnello

- 1 kg di scarti d'agnello
- 1 carota tagliata a fette sottili
- 100 gr. di scalogni a fette
- rosmarino
- timo
- aglio
- olio di semi
- 400 gr. di burro

Arrostire gli scarti con l'olio, mettere il burro e lasciar caramellare la carne, aggiungere le verdure farle rosolare velocemente, aggiungere l'acqua e lasciar cuocere per 2 ore. Passare la salsa con un passino fino e lasciare ridurre per ottenere una salsa densa e lucida.

Ingredienti per la crema di ricotta

- 100 gr. di ricotta di pecora
- 5 gr. erbe fini tritate (prezzemolo, aneto, cerfoglio)
- 25 gr. di pecorino grattato
- sale
- pepe
- olio extra vergine d'olio q.b.

Condire la ricotta con il pecorino precedentemente setacciato, inserire le erbe, olio EVO , salare, pepare. Raccogliere la crema in una tasca da pasticciere.

Ingredienti per i Friggitelli

- 4 peperoni friggitelli
- olio di semi
- olio extravergine di oliva
- sale Maldon

Friggere i friggitelli in abbondante olio di semi a 170 C°. Pelarli ed eliminare i semi interni senza romperli esternamente. Farcirli con la ricotta ricreando la forma originaria, spennellare con olio extra vergine di oliva ogni friggitello, arrostarlo con un cannello e completare con sale Maldon.

Ingredienti per la salsa alle erbe:

- ¼ di spicchio d'aglio senza l'anima interna
- 1 peperoncino fresco
- 60 gr. di olio extravergine di oliva
- 30 gr. di acqua
- 50 gr. di erbe miste (prezzemolo, aneto, cerfoglio)
- sale
- pepe
- aceto di vino di xeres
- 0,5 gr. di gomma xantana
- 0,2 gr. di acido ascorbico

Frullare tutti gli ingredienti al Bimby fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea, filtrare e mantenere in frigorifero.

Per terminare:

Burro, aglio e timo

Arrostire in padella con il burro, aglio e timo le nocette d'agnello irlandese. Tagliare le nocette a metà e appoggiarle su un piatto piano, aggiungere il friggitello e completare con la salsa alle erbe e il sugo d'agnello.