

## MANZO NON HAI SCAMPO

Scampo irlandese scottato con crema di pinoli, roast-beef di manzo irlandese, juice di manzo irlandese aromatizzato al sapore di montagna, bisque di scampi irlandesi e salicornia.

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800g scamone di Manzo irlandese
- 500g scampi irlandesi
- 1kg di ossa di manzo
- 2 cipolle
- 1 cipolla rossa
- 1 coste di sedano
- 5/6 carote
- 20g Aghi freschi di Pino mugo (alternativa liquore al pino mugo)
- 50g Crema di pinoli 100%
- 100g passata di pomodoro del piennolo
- 80g Salicornia
- Olio EVO q.b.
- Timo 1 mazzo
- Rosmarino 1 mazzo
- Salvia 1 mazzo
- Pepe q.b.
- Sale in fiocchi q.b.
- Sale q.b.

#### Per il roast beef:

Procedere a legare lo scamone cosicché la carne in cottura rimanga compatta, salare e pepare la carne. In una padella medio-grande, aggiungere l'olio extra vergine d'oliva scaldarlo a fiamma alta, procedere a scottare e sigillare la carne realizzando così la reazione di maillard (reazione in cui si dona quel colore bruno alla carne). Una volta scottata su tutti i lati, porre la carne in forno a 190° e con l'aiuto di un termometro cuocere fino a che il cuore non arriva a 54°. Una volta cotto togliere lo spago e lasciare raffreddare.

#### Per il juice di manzo:

Tostare in forno a 190° le ossa condite con olio e sale. Tostare in padella il sedano, le carote, le cipolle bianche e quelle rosse precedentemente tagliate in maniera grossolana. Dopo che le ossa saranno ben tostate (20/25 minuti) mettere il tutto nella casseruola con le verdure, aggiungere e coprire con il ghiaccio, far cuocere per 3/4 ore, rabboccare quando necessario con dell'acqua fredda. Passate le 4 ore aggiungere gli aghi di pino mugo, lasciare cuocere per mezz'ora, filtrare il composto e far ridurre per circa 1 ora. Lasciare raffreddare.

#### Per la bisque di scampi:

Pulire gli scampi e usare solo la testa e il carapace (togliere gli occhi degli scampi perché risulteranno amari). Tagliare il sedano, la carota e la cipolla bianca a mirepoix. In una casseruola aggiungere dell'olio e quando sarà bello caldo aggiungere la testa, il carapace degli scampi e tostare per circa 5/10 minuti, aggiungere le verdure e tostare ancora per 2/3 minuti, aggiungere la passata di pomodoro del piennolo e aggiungere dell'acqua fredda o del ghiaccio. Cuocere la bisque per circa 2 ore, filtrare con un colino a maglie fine e cuocere per ancora

1 ora. Sbollentare la salicornia per 20/30 secondi e poi adagiare immediatamente nell'acqua con ghiaccio, questo passaggio servirà a non far perdere colore e gusto alla salicornia.

**Per la conclusione del piatto:**

Tagliare il roastbeef a fettine sottili, mettere l'olio in una padella, quando sarà ben caldo aggiungere la polpa degli scampi e scottare per 1 minuto. Completare il piatto impiattando alla base il roastbeef poi la salicornia, il juice di manzo, la bisque di gamberi, lo scampo scottato, la crema di pinoli, un filo d'olio e per concludere del sale in fiocchi.

## MILANESE E BIRRA

“Cotolette alla Milanese” (ottenute dal french rack di agnello irlandese) fritte nel burro chiarificato (carne marinata, con birra, miele ed erbe e aglio) e servite con "Patata in Duomo" (patata al forno) con juice di agnello irlandese, menta e timo.

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800g French rack di agnello irlandese
- 400g ossa di agnello
- 500ml Birra artigianale
- 1 testa d'aglio
- 0,5g zafferano
- 100g caprino
- 5/6 patate
- 30g parmigiano Reggiano
- 5 uova
- 100g miele d'acacia
- 200g farina
- 200g pangrattato
- 1 cipolla
- 1 cipolla rossa
- 1 costa di sedano
- 3 carote
- 1kg burro chiarificato
- Olio EVO q.b.
- Timo 1 mazzo
- Rosmarino 1 mazzo
- Salvia 1 mazzo
- Pepe q.b.
- Sale in fiocchi q.b.
- Sale q.b.

#### **Per il juice di agnello:**

Tostare in forno a 190° le ossa condite con olio e sale. Tostare in padella il sedano, le carote, le cipolle bianche e quelle rosse precedentemente tagliate in maniera grossolana. Dopo che le ossa saranno ben tostate (20/25 minuti) mettere il tutto nella casseruola con le verdure e aggiungere e coprire con il ghiaccio, far cuocere per 3/4 ore, aggiungendo quando necessario dell'acqua fredda. Passate le 4 ore, filtrare il composto e far ridurre per circa 1 ora. Lasciare raffreddare.

#### **Per la patata in Duomo:**

Cuocere le patate con la buccia a microonde con la pellicola per 3/4 minuti o fino a che non diventano morbide. Tagliare la parte superiore della patata, svuotarne l'interno (l'esterno dovrà rimanere integro perché verrà riempita con il composto cremoso), frullare la parte interna della patata con lo stracchino, lo zafferano

(precedentemente lasciato in infusione in acqua calda) e le erbe aromatiche tritate; riempire la patata con questo composto, cospargere con del parmigiano reggiano e porre in forno a 180 gradi per 10 minuti.

**Per le cotolette:** ricavare ogni cotoletta seguendo l'osso del franch rack di agnello. Per la marinatura, in padella rovente far bollire per 2 minuti la birra, così da dealcolizzarla, poi marinare per 2 ore le cotolette nella birra dealcolizzata e aggiungere il rosmarino, la salvia, il timo, miele e degli spicchi d'aglio. Dopo la marinatura, scolare e asciugare la carne e procedere alla panatura.

**Per la panatura:**

Passare le cotolette nella farina, poi nelle uova (precedentemente sbattute) e infine nel pangrattato. Friggere nel burro chiarificato fino a che non diventano belle dorate.

**Per la conclusione del piatto:**

Adagiare le cotolette sul piatto a fianco posizionare la patata in Duomo, sopra adagiare con un cucchiaio il juice di agnello, finire il piatto con un giro d'olio EVO e il sale in fiocchi.