

Costata di reale di manzo II

Ingredienti:

Costata di reale di manzo II
Radici commestibili a scelta
Tagliare a cubetti un limone con la buccia
Tagliare a cubetti un'arancia con la buccia
Zucchero
Foglie di alloro
Bastoncini di cannella
Garofano
Pinoli macinati
Zenzero fresco
Aceto balsamico bianco
Vino bianco
Animelle di vitello
Pasta tandoori
Burro per arrostire
Miscela di condimento per pollo di Bell
250 g di pane ticinese di Sils
Cipolle
Salsiz a cubetti
2 uova
Finferli freschi
Sale e pepe
Petali da decorazione con erba cipollina Excellency
Cipolla fresca
Uva nera e bianca

Brodo: glassare le radici commestibili e gli agrumi nel burro con dello zucchero.

Condire con le foglie di alloro, cannella, pepe, garofano e pinoli.

Versare l'aceto balsamico e il vino bianco.

Ripieno: pulire e tagliare a pezzetti le animelle di vitello, quindi marinare con la pasta tandoori e cuocere a fuoco vivo nel burro.

Farcire la carne con le animelle di vitello, insaporire con la miscela di condimento per pollo di Bell, rosolare a fuoco vivo e lasciare cuocere per 8 ore nel brodo già pronto a 69° C, con il coperchio, nel PRO-HOLD.



Budino di pane:

mescolare insieme 250 g di pane ticinese di Sils, la cipolla tagliata grossolanamente, la Salsiz a cubetti, i finferli tagliati a metà, 2 uova intere, i petali da decorazione con erba cipollina Excellency, sale e pepe.

Mettere il tutto in una forma per cake imburata e infarinata e lasciare cuocere per 30 minuti a 120° C nel forno preriscaldato.

Servire con delle cipolle fresche rosolate e dell'uva.