



Aletta di spalla di manzo II

Ingredienti:

Aletta di spalla di manzo II
Sale marino
Peperoncino dal macinino
Paprica dolce
Burro per arrostire
Radici commestibili a scelta
Vino bianco
Brodo di manzo
Rafano fresco
Cipolla
Aglio
Brodo di verdure
Crescione Sakura
Panna
Sale e pepe
Burro
Zucchine
Miscela di noci
Patate Charlotte



Condire bene la carne con sale marino, peperoncino e paprica.
Successivamente rosolare nel burro a fuoco vivo.

Aggiungere le radici commestibili, versare il vino bianco e completare con un saporito brodo di manzo.
Quindi lasciare cuocere per 12 ore nel proprio brodo a 75° C, con il coperchio, nel PRO-HOLD.

Preparare il rafano e grattugiarlo, cuocerlo leggermente in un po' di burro con la cipolla e l'aglio.
Versarci del vino bianco e completare con il brodo di verdure.
Tritare e aggiungere il crescione Sakura.

Quindi raffinare con un po' di panna e montare con molto burro.

Tagliare le zucchine a fette e saltarle brevemente con un po' di burro. Poi tostare la miscela di noci fino a farla diventare dorata.

cash+carry
prodega

cash+carry
growa