

Tataki di fassone rape rosse e funghi

ricetta degli Chef
Anthony Genovese
e **Marion Lichtle**
del ristorante
Il Pagliaccio - Roma
dedicata a **Medea e la Luna**
da Corrado Alvaro
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per il filetto

Marinare un filetto di manzo intero per 12 ore con una riduzione ottenuta da zucchero, soya, sakè, radice di zenzero.

Grigliare il filetto per qualche minuto, abbatte la temperatura in acqua fredda e lasciare riposare.

Ingredienti per 4 persone

Filetto intero da 800 gr di manzo razza Fassone piemontese; 200 gr zucchero; 50 gr soia; 50 gr sakè; 1 radice zenzero

Procedimento per la crema di rape rosse

Centrifugare le rape rosse bollite e aggiungere sale, pepe e succo di limone.

Ingredienti

4 rape rosse; sale; pepe; limone

Procedimento per i funghi

Pulire i funghi con uno strofinaccio umido, tagliarli a metà e saltarli in padella con olio, aglio e foglioline di prezzemolo tritate aggiunte alla fine.

Ingredienti

8 funghi champignons; olio extravergine d'oliva; 1 spicchio aglio; prezzemolo

Presentazione del piatto

Servire il manzo tagliato a fettine, contornato dai funghi saltati e dalla salsa di rapa rossa.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net