

. Cervella croccante in spiedo di rosmarino

ricetta dello Chef

Alfredo Russo

del ristorante

Dolce Stil Novo alla Reggia

Venaria Reale (TO)

dedicata a

*Questa sera si recita
a soggetto* di Pirandello

per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per la cervella

Dividere i due lobi di ogni cervella e pulirli sotto un filo di acqua corrente fredda asportando eventuali pezzetti di osso rimasti, la pellicina che la ricopre e ogni residuo di sangue coagulato.

Una volta pulita, sgocciolare bene e asciugare con delicatezza.

Ingredienti per 4 persone

2 cervella di vitello

Procedimento per la panatura

Dopo aver tritato a coltello il pane, farlo aderire a ogni lobo di cervella premendo con i palmi delle mani. Poi staccare ogni pezzo con un rametto rosmarino.

Disporre i lobi di cervella così impanati su una teglia rivestita con carta da forno e irrorarli uniformemente con un filo di olio.

Ingredienti

4 rametti di rosmarino; 200 gr pane casereccio; olio extravergine d'oliva

Procedimento per la cottura

Trasferire la teglia in forno già caldo a 350° C per 15-20 minuti.

Dopo 10 minuti di cottura capovolgere ogni lobo di cervella e completare la cottura sull'altro lato. Togliere la teglia dal forno e salare.

Ingredienti

Sale

Presentazione del piatto

Servire la cervella così cotta con un'insalata mista da assemblare con ingredienti di stagione.

Ingredienti

Insalate di stagione

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

Erbaluce metodo Classico DOC

Vino spumante appagante e brioso, di gradevolissima beva accanto alla panatura frita e capace di sprigionare piacevoli profumi di crosta di pane.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net