

. Vitella al coltello con gelato d'acciuga salsa all'uovo e nocciole di Langa

ricetta dello Chef
Stefano Gallo
del ristorante
La Barrique Torino
dedicata a
Il Misanthropo
di Molière
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per il gelato d'acciuga

Preparare uno sciroppo con l'acqua e 35 gr di glucosio. Bollire 75 gr di panna con il latte, unirvi i 2 tuorli e lo stabilizzante. Portare a 85° C e lasciare raffreddare dopo aver passato al setaccio. Nel frattempo frullare le acciughe con l'olio extravergine e la panna restante; passare al setaccio, unire agli altri due composti e lasciate mantecare.

Ingredienti per 4 persone

75 gr acqua; 35 gr glucosio; 105 gr panna; 75 gr latte; 2 tuorli; 3 gr stabilizzante; 25 gr acciughe; 20 gr olio extravergine d'oliva

Procedimento per la salsa all'uovo

Emulsionare come se fosse una maionese i tuorli con un filo di'olio, un pizzico di sale e qualche goccia di aceto e acqua.

Ingredienti

2 tuorli; aceto di vino bianco; olio extravergine d'oliva; sale

Procedimento per la carne

Tagliare la carne, condirla con sale, pepe e olio e sfregarla con l'aglio.

Ingredienti

400 gr di coscia di vitello di circa 12 mesi; olio extravergine d'oliva; sale; pepe; 1 spicchio d'aglio

Presentazione del piatto

Con l'aiuto di un coppapasta disporre la carne al centro del piatto, napparla leggermente con la salsa all'uovo e aggiungere le nocciole a pezzetti. Infine adagiare sopra la carne una piccola pallina di gelato.

Ingredienti

80 gr nocciole di Langa tostate e sbucciate

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino] Erbaluce di Caluso DOC 2006

Vino dal colore giallo paglierino brillante, ben strutturato e al quale il passaggio in botte regala un gradevole profumo di vaniglia e frutta matura che esalta i sapori dell'acciuga e delle nocciole.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

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