

## Carne cruda, astice e foie gras

ricetta degli chef  
**Giovanni Grasso**  
e **Igor Macchia**

Il piatto è dedicato all'opera  
*Venere e Adone*  
per "Assaggi di Teatro"

e si gusta al ristorante  
**La Credenza**  
di San Maurizio Canavese (TO)  
su prenotazione tel. 011. 9278014



### Procedimento per la carne cruda

Battere la carne al coltello, raccogliarla in una bowl e condire con l'olio e il pepe.

### Ingredienti per 4 persone

Polpa magra di vitello (gli chef impiegano carne dell'artigiano macellaio Marco Martini); olio extravergine d'oliva

### Procedimento per foie gras e astice

Scaldare il burro in una padella, aggiungere il foie gras e rosolarlo.

A metà cottura, aggiungere lo scalogno, il prezzemolo, la polpa dell'astice e condire.

Fiammeggiare con il brandy e portare a cottura.

### Ingredienti

burro; sale; pepe; 4 scaloppe di foie gras; 1 astice; prezzemolo tritato; scalogno tritato; brandy



### Presentazione del piatto

Stendere sul fondo del piatto una pennellata di tuorlo d'uovo, adagiarvi sopra la tartara di vitello, il foie gras e l'astice, utilizzando il fondo di cottura per insaporire la preparazione. Spolverare con il sale Maldon e servire.

### Ingredienti

1 tuorlo d'uovo; sale di Maldon

### Gli abbinamenti del buon bere

#### Vino [a cura dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

##### ERBALUCE DOC 2002

Colore oro, bouquet dai profumi intensi ed evoluti di frutta esotica, ananas e note di fiori gialli. Complesso e dal millesimo importante, in bocca risulta fresco, elegante, persistente, adatto a sostenere gli eterogenei toni aromatici del piatto.

#### Acqua... con bollicine [a cura degli esperti Lauretana]

La complessità del piatto richiede un'acqua di cremosa struttura che accarezzi il palato con sorso fresco e vivace, predisponendolo a ogni assaggio.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)