



Ricetta N. RE000980

Registrata in data 20 Gen 2017 alle ore 19:52

da ANGELO D'AMICO

Podolica in carpaccio e battuta, ricotta di bufala e salsa di capperi in agrodolce

Freschezza, sapore e calore in questo piatto radicato nel Sannio che potete ritrovare nel menù della Locanda Radici di Angelo D'amico a Melizzano alle falde del Monte Taburno.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Girello di vitello 600 g
Vino rosso 1 lt
Anice stellato n. 2
Cannella 10 g
Chiodi di garofano n.1
Pepe di Sichuan 10 g
Zucchero di canna 40 g
Fior di sale di Sicilia 10 g
Fior di capperi n. 4
Ricotta di bufala 80 g
Capperi 30 g
Aceto di mele n.1 cucchiaio
Aglio q.b.
Acciuga di Cetara sott'olio n.2 filetti
Olio evo
Ravanelli n. 3
Carote n. 2
Sedano n. 1
Mosto cotto Venditti
Patate 700 g
Cipolla 30 g
Sedano n.1
Carota 30 g
Anacardi 60 g

Preparazione

Marinare il girello con vino rosso, anice stellato, cannella, chiodi di garofano, pepe di Sichuan, 20 g di zucchero di canna e sale, in una vasca con bordi alti in modo da coprire completamente la carne. Marinare per 24 ore. Una volta marinato utilizzeremo metà della carne per farne una polpetta di carne battuta a coltello, che paneremo con degli anacardi tritati, e l'altra metà per affettarla.

Per la salsa: in un padellino fra soffriggere l'aglio e le acciughe, aggiungere i capperi, farli rosolare e sfumare con aceto di mele; aggiungere lo zucchero rimasto, un mestolo di vegetale e portare a cottura, infine frullare il tutto.

Per la ricotta: prendere la ricotta e mantecarla con pepe e sale.

Per le verdure: prendere le verdure pulirle e tagliarle con una mandolina in lunghezza.

Per la vellutata di patate: soffriggiamo cipolla, carota e sedano; aggiungiamo le patate tagliate finemente, aggiungiamo l'acqua a copertura, lo zafferano e portiamo a cottura. Infine frulliamo il tutto.

Al servizio il carpaccio con la ricotta e la battuta con la vellutata di patate.

Vino consigliato

Falanghina del Sannio-Taburno Dop 2015-Fontanavecchia