Ricette con carne stampata

Filetto in padella con olio aromatico e demi-glacé di funghi porcini.
Per due persone:

- ✓ 300g di filetto di "carne" stampata
- ✓ 100g di olio extravergine
- ✓ Aglio, timo salvia, ramerino e peperoncino
- ✓ 15g di funghi porcini secchi
- ✓ 1 foglio di gelatina vegetale

Olio aromatico:
In un pentolino inserire abbondante timo, aglio, salvia, ramerino e peperoncino; portare il tutto a 80 gradi per una ventina di minuti. In questa fase è molto importante che l'olio non "frigga" ma che rimanga come da crudo. Consiglio l'olio extravergine d'oliva. Quando l'olio sarà freddo, filtrare gli aromi e versarlo in un contenitore da servizio.
Demi-glacé di funghi porcini:
Ammollate i funghi porcini secchi, separarli dall'eventuale terra. Mettere il tutto a bollire in un pentolino con aglio, timo, pepe in grani, anice stellato. Dopo una quarantina di minuti di cottura filtrare il tutto e ridurre a 1/4 del volume. Aggiungere un foglio di gelatina vegetale, mescolare il tutto e servire tiepida.
Filetto di carne stampata al salto.
Riscaldare una padella antiaderente, cospargere il filetto di olio aromatico, saltare su tutti i lati. Abbassare il fuoco e portare a cottura.
Servire unendo la demi-glacé.

- ➢ Un buon contorno da abbinare potrebbero essere dei funghi pioppini saltati.

Filetto di "carne" stampata affumicato alla griglia

Per due persone:

- ✓ 300g di "carne stampata" filetto
- ✓ Sale e olio
- ✓ Legno di ciliegio

Spennellare la carne stampata con olio e cospargerla di sale. Marcarla nella parte calda della griglia. Spostarla nella parte fredda e procedere con l'affumicatura per dieci minuti.

Servirla calda con qualche goccia d'olio extravergine.

- ➢ Si abbina particolarmente bene a delle patate al forno con aglio, timo e salvia.

Università della Cucina Italiana
Via Galliano n. 80 – angolo Via Bellini n. 6
50144 FIRENZE
info@universitacucinaitaliana.it
didattica@universitacucinaitaliana.it
www.universitacucinaitaliana.it