

Squadra	Team ROMA			
Tipologia del piatto	STARTER	X	MAIN COURSE	DESSERT
Segnare con una X la tipologia del piatto				
Titolo del piatto	<p>MARMORIZZATO DI VITELLA con nocciole della tuscia e PISTACCHIO DI BRONTE con la sua jus TERRINA DI PATATE DEL VITERBESE E CAROTE DELLA TUSCIA, CON SALSIA AL CAVOLFIORE E TORTELLO RIPIENO DI RICOTTA E TARTUFO NERO, BABY ASPARAGI AL VAPORE. Rotolino di verza RIDUZIONE DI VINO ROSSO DEL cesanese</p>			

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE			
G600	Lombo di vitella <u>kcal 670</u>	ml 5	Fumo liquido
G5	Polvere di porcini <u>kcal 2</u>	g800	Patate <u>kcal 520</u>
g 100	Pistacchi di bronte (allergene : frutta a guscio e derivati) <u>kcal 55</u>	g 500	Carote <u>kcal 212</u>
g 10	sale	g200	Sedano (allergene : sedano) <u>kcal 32</u>
g20	parmigiano grattugiato (allergene: latte e derivati) <u>kcal 432</u>	n 140	Baby asparagi <u>kcal 26</u>
g100	farina o (allergene: glutine) <u>kcal 324</u>	n 2	pancarre (allergene: glutine) <u>kcal 80</u>
g 500	ricotta (allergene : latte e derivati) <u>kcal 30</u>	n 2	Uovo (allergene: uova e derivati) <u>kcal 304</u>
g 100	vino rosso cesanese <u>kcal 17</u>	n 1	tartufo nero <u>kcal 3</u>
g20	zucchero <u>kcal 50</u>	g150	verza <u>kcal 30</u>
g 20	glucosio <u>kcal 40</u>	q.b	sale
g 15		q.b	pepe
			totale kcal 2827/4=kcal 706,75

PROCEDIMENTO

Pulire parare e tagliare il lombo di vitella creando un tappetino quadrato di 25 cm per lato alto 1 cm. Durante la paratura dai lati ricavare delle striscioline, passarle nella polvere di funghi porcini, unirli tra loro con la pellicola, e far ras

Con i ritagli e gli scarti creare una farcia al cutter, condirla con sale e fumo liquido, e aggiungere i pistacchi in granella e le nocciole

Stendere il tappetino di vitella e coprirlo con la farcia ai pistacchi, inserire al centro le listarelle, arrotolarlo con l'aiuto di una pellicola, mettere sottovuoto e cuocere a ronner a 58 g al cuore.

Con le ossa e i vari scarti creare un fondo di cottura per creare la sua salsa di accompagnamento Per le polpette

Utilizzare tutti gli scarti della vitella e macinare unendo uovo, pancarrè, formaggio prezzemolo tritato, aglio sale pepe, passare nell'uovo e nel pangrattato e friggere.

Per il tortello :

Impastare la farina unendo l'uovo e un pizzico di sale formando un panetto, coprirlo con pellicola e farlo riposare in frigo per 1 ora, stendere la pasta molto fine, mettere il ripieno di ricotta e tartufo, chiuderli in modo di tortelli, cuocerli nel brodo di vitella e ripassarli in burro chiarificato.

Per gli asparagi :

pulire gli asparagi e cuocerli al vapore, raffreddarli tempestivamente in acqua e ghiaccio, disporli in una teglia passarli con burro fuso e gratinarli al forno.

RIDUZIONE DI VINO ROSSO

Mettere tutti gli ingredienti sul fuoco e far ridurre fino alla consistenza desiderata

Per la terrina :

Pelare e tagliare le patate e le carote sottili, condirle separatamente con olio evo, sale, pepe, timo, e comporre vari strati con l'aggiunta di parmigiano ad ogni strato, cuocere in forno con un peso sopra a 180 gradi per 45 minuti, sfornarla, raffreddarla in abbattitore e poi formare dei quadrati, durante il servizio gratinarli in salamandra.

