

VITELLO BIANCO DA LATTE E ANIMELLE IN SALSA DI SPUGNOLE E ASPARAGI

Ingredienti:

per 2 kg di animelle:

- 3000	ml	acqua
- 45	g	sale grosso
- 25	g	scalogno
- 40	g	porro bianco
- 40	g	carote
- 40	g	sedano bianco
- 15	g	lemongrass
- 1		limone (la buccia)
- 2	foglie	alloro
- 6	grani	pepe nero
- 1	cucchiaino	coriandolo
- 7	g	zenzero a fette
- 100	g	lombo di vitello da latte
- 40	g	animelle sbollentate
- 2		scalogne (brunoise)
- 50	g	porro (brunoise)
- 30	g	carote (brunoise)
- 30	g	sedano rapa (brunoise)
- 15	g	spugnole spugniate
- 20	ml	Sherry dry
- 30	g	farcia di vitello
- 1	cucchiaino	cerfoglio tagliato fine
- 500	gr	ritagli di vitello magro
- 1		albume
- 6	gr	sale
-	q.b.	pepe e panna fresca
-		retina di maiale, spinaci sbollentati



Preparazione:

- sciacquare le animelle per 6 ore sotto l'acqua corrente
- portare a ebollizione tutti ingredienti del court bouillon in una pentola
- aggiungere le animelle e portarle di nuovo a bollire
- togliere la pentola dal fuoco
- lasciarle riposare per 120 minuti
- togliere le animelle decourt bouillon e metterli sottovuoto
- pressarli nel frigorifero

- riscaldare il burro e rosolare scalogne senza colorarle
- aggiungere le verdure e le spugnole e brasarli per altri 5 minuti
- bagnare con lo Sherry e lasciare asciugare
- togliere le verdure dal fuoco e lasciarli raffreddare
- mischiare le verdure con farcia e cerfoglio
- condire con sale e pepe lungo

- tagliare la carne di vitello a cubetti e condirlo con sale, pepe e albume
- metterlo in un contenitore del PacoJet e congelarlo per 24 ore

Ristorante Oliver Glowig



- frullare la farcia nel PacoJet e passare al setaccio
- aggiungere un goccio di olio di tartufo
- lasciare raffreddare e spalmare la farcia sul vitello
- coprire con le animelle e chiuderla negli spinaci e la retina di maiale
- condire con sale e pepe e saltare in una padella di ferro
- finire la cottura al forno a 180°C (soft) per 9 minuti

Ristorante Oliver Glowig

Aldrovandi Villa Borghese - Via Ulisse Aldrovandi, 15 - 00197 Roma - Italia - T +39 06 321 61 26 - T +39 06 322 39 93 - info@oliverglowig.com - oliverglowig.com