

## 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**