

## ITALIA

Andrea Canton

Antica Trattoria La Primula  
San Quirino (Pn)

## Roast beef di manzo al distillato di spezie

### Ingredienti per 4 persone

g 400 di roast beef di manzo

Lecitina di soia

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe di mulinello

### Per il distillato\*

g 40 di ginepro

g 10 di chiodi di garofano

Una piccola stecca di cannella

### Per la guarnizione

8 punte di asparagi sbianchite

Cipolline fresche

Olio extravergine di oliva

Un rametto di timo

Macinare le spezie e distillarle con un distillatore a "corrente di vapore".

Tagliare il roast beef in quattro pezzi ottenendo delle fette spesse circa tre centimetri. Spennellarle con un poco di olio extravergine di oliva, cuocere da entrambi i lati la carne sopra una griglia rovente, mantenendo una cottura al sangue. Disporre le fette di carne in un vassoio di acciaio, regolare di sapore, bagnarle con il distillato di spezie e qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva. Coprire il vassoio con della carta alluminio e lasciar riposare la carne per quindici minuti in un luogo tiepido affinché si aromatizzi e rilasci i suoi umori. Trascorso il tempo togliere il manzo dal recipiente e tenerlo in caldo; raccogliere i liquidi di cottura, portarli sul fuoco e preparare una salsa portandola a 80 °C. Aggiungere una punta di lecitina, aggiustare di sale e pepe, montare con un frullatore, tanto quando basta per ottenere una salsa "aerea". Utilizzare solo la schiuma ("l'aria") che si forma in superficie.

Sbianchire le cipolline e saltarle in una

padella con un filo di olio e un sentore di timo sfogliato.

Disporre al centro di ogni piatto le punte di asparagi ed a fianco le cipolline. Tagliare la carne a rombi e disporla dall'altro lato degli asparagi. Refinire nappando con la salsa al distillato di spezie.

\*Volendo si può realizzare questa preparazione usando al posto del distillato di spezie due gocce di olio essenziale di ginepro, una di chiodi di garofano e una di cannella, reperibili nelle erboristerie fornite. Siccome gli oli essenziali sono molto concentrati, vanno usati con parsimonia, se il gusto dovesse risultare troppo pronunciato si consiglia di stemperarlo con un poco di brodo di pollo, senza aromi



### il vino



Montepulciano d'Abruzzo  
Cerasuolo

prod.: Valentini

regione: Abruzzo

prezzo: € 32,00