

WAGYU

RICETTE IDEATE DA 20 MAESTRI
DELLA CUCINA ITALIANA





CONTENUTO

IDEE PER L'HAPPY HOUR

RICETTA 01	Mini cotolettine vestite in bocconcini taglia small	3
RICETTA 02	Saluto al Sol Levante (piadina con insalata siciliana di finocchi e mandarino, tagliata di Wagyu giapponese, salsa al melograno e nocciole)	5
RICETTA 03	Tacos di Wagyu con avocado e cipolla di Tropea	7
RICETTA 04	Mini tortillas autunnali con carne Wagyu	9

ANTIPASTI

RICETTA 05	Fumo: Wagyu affumicato, piselli, caviale di colatura di alici	11
RICETTA 06	Wagyu so much	13
RICETTA 07	Boccone di Wagyu in giro per l'italia	15
RICETTA 08	Bisteccche di Wagyu in marinatura fredda	17
RICETTA 09	Cubo di Wagyu fritto in olio d'uva, insalata di asparagi, scampo al vapore aromatizzato al limone, burrata e riduzione di aceto balsamico	19
RICETTA 10	Cubo di Wagyu fritto in olio d'uva, scampo cotto al vapore, la sua bisque, cavolo bianco e punte di asparago saltate	21
RICETTA 11	Cubotti di Wagyu con asparagi, mandole e fiori di basilico	23

PRIMI

RICETTA 12	Spaghetti alla carbonara di Wagyu	25
RICETTA 13	Cuoppoloni di Gragnano ripieni di carne Wagyu, zucca caramellata e piselli	27
RICETTA 14	Wagyu all'americana [in onore del popolo di Amatrice]	29
RICETTA 15	Millefoglie di Wagyu e pane carasau con zabajone al rafano	31

SECONDI

RICETTA 16	Japanese Wagyu con crema di fave e cime di rapa	33
RICETTA 17	Tataki di Wagyu al tartufo nero con gel di arancia, ortiche e menta, con salsa alle acciughe e corallo al nero di seppia	35
RICETTA 18	Spezzatino di wagyu con finferli in crosta	37
RICETTA 19	Cubi di Wagyu, su mattonella di sale dolce di Cervia, verdure piastrate e aglio nero	39
RICETTA 20	Spiedo di Wagyu in crosta di frutta secca e friselle su crema di cannellini al lime e verdure croccanti	41
RICETTA 21	Entrecôte di manzo Wagyu alla brace, cipolla Tropea bruciata, fondo bruno di vitello	43
RICETTA 22	Tartare di Wagyu olio allo zenzero e scalogno e salsa di ostriche	45

Mini cotolettine vestite in bocconcini taglia small

Ingredienti per 4 persone

Carne Wagyu	160g
Pangrattato	150g
Uova	3
Semi di sesamo	q.b.
Sale fino	q.b.
Burro chiarificato	150g
Germogli di soia	100g
Salse giapponesi	q.b.
Michettine	4
Bocconcini di riso small	4



Preparazione

Preparazione Carne

- 1 Iniziare eliminando l'eventuale eccesso di grasso esterno e tagliare la carne di Wagyu in fettine sottili.
- 2 Mixare in una ciotola capiente il pan grattato con dei semi di sesamo neri (anche quelli bianchi vanno bene) fino ad ottenere un mixato omogeneo.
- 3 Mentre in un'altra ciotola sbattere dolcemente 3 uova fresche di media grandezza e salare.
- 4 Passare le fettine sottili prima nell'uovo e poi nel pane grattugiato mixato e appoggiarle su un piatto piano in attesa della cottura.
- 5 Nel frattempo mettere sul fuoco una padella antiaderente. Quando avrà raggiunto un'alta temperatura, versare il burro chiarificato.
- 6 Una volta che il burro si sarà sciolto, mettere le fettine di carne lasciandole cuocere pochi secondi per lato. Una volta cotte, metterle su un piatto con della carta assorbente in modo da asciugare le fettine di carne da eventuali residui di burro fuso. Dopo un minuto, salare a scelta.



Preparazione Panino

- 1 Tagliare per il lungo la michettina o il bocconcino di pane di riso in modo da ottenere due metà esatte.
- 2 Inserire due cotolettine di carne di Wagyu, vestirle aggiungendo dei germogli di soia a scelta (anche un mix va bene) e condire con della salsa giapponese all'aglio oppure con della salsa di yuzu.

SERVIRE con un ottimo bicchiere di Vino.



Ideatore della ricetta

MARCO DE PADOVA

Marco De Padova vive a Milano da sempre anche se ha trascorso del tempo tra Londra, New York e Miami. Era un colletto bianco quando, a 27 anni, ha iniziato a lavorare nel mondo dell'intrattenimento notturno. Dopo anni trascorsi nei locali come food & beverage Manager ha deciso di seguire la sua grande passione, il cibo. Così ha iniziato a raccontarlo come Blogger con il blog In cucina col direttore.

Saluto al Sol Levante (piadina con insalata siciliana di finocchi e mandarino, tagliata di Wagyu giapponese, salsa al melograno e nocciole)

Ingredienti per 4 persone

Piccole piadine all'olio evo	4
Costata Wagyu	360g
Finocchio	1
Mandarini piccoli	2
Lattuga baby	1 cespo
Yogurt greco	3 cucchiai
Melograno	1/2
Olio di oliva extravergine	q.b.
Pepe nero	q.b.
Sale	q.b.
Nocciole	una manciata



Ideatrice della ricetta

GIGI PASSERA

Dalla passione di due sorelle, Gigi e Marisa, per la cucina nasce il sito Sorellepassera.com. Gigi si definisce "fantasista da divano, madre, soul sister" Ama le acciughe, i fiori in testa, le cotolette tutte. Le cose che odia: la doppia impanatura, il colore arancio, la parola foodporn. E' anche autrice radiofonica e televisiva.



Preparazione

- 1 Prendo la costata, la salo e la pepo, e la ungo appena di olio d'oliva, quindi la lascio riposare una decina di minuti.
- 2 Nel frattempo metto a riscaldare sul fuoco una bistecchiera con il fondo bello spesso. Griglio la costata un minuto e mezzo circa per parte, la voglio piuttosto al sangue, sigillando brevemente anche i lati. Quando è ben dorata la levo dal fuoco e lascio riposare.
- 3 Affetto più sottile possibile un finocchio, tenendo da parte le barbe più belle. Pelo a vivo i mandarini e taglio a listarelle la lattuga.
- 4 Unisco tutti gli ingredienti in una ciotola e condisco con poco olio e sale.
- 5 Sgrano un quarto del melograno e lo strizzo con le mani per ottenerne il succo che unirò allo yogurt con sale e olio.
- 6 Affetto la costata a fettine come fosse una tagliata.
- 7 Scaldo una griglia antiaderente sul fuoco e faccio grigliare le piadine, le voglio belle croccanti.
- 8 Impiatto su un tagliere di legno, disponendovi direttamente sopra le piadine.
- 9 Aggiungo al centro di ciascuna l'insalatina agrodolce, poi la carne scioglievole.
- 10 Completo con le barbe di finocchio, qualche chicco di melograno, un bel giro di pepe, qualche nocciole spezzettata grossolanamente e delle gocce di salsa allo yogurt in ordine sparso.

Mangio subito, come antipasto, fin quando la piadina è ancora calda per meglio godere del contrasto con l'insalata fresca e croccante.

Tacos di Wagyu con avocado e cipolla di Tropea

Ingredienti per 4 persone

Cipolla di tropea	1
Cavolo rosso	70g
Aceto di vino rosso	q.b.
Costata di carne Wagyu	250g
Tortillas messicane oppure piadine piccole	4
Avocado	1
Peperoncino piccante, tritato (facoltativo)	1
Lime	1
Rapanelli	3
Coriandolo fresco	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.



Preparazione

- 1 Mettete la cipolla affettata e il cavolo a julienne in una piccola terrina e coprite con l'aceto di vino rosso. Mettete da parte.
- 2 Lasciate riposare la carne almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di cuocerla. Salate e pepate leggermente la carne. Mettete su un fuoco medio-forte la padella o la bistecciera e scaldate la carne. Mettete quindi la bistecca nella padella o sulla bistecciera e cucinatele per un minuto, girate e cucinate per ancora un minuto. Abbassate quindi la fiamma fino ad ottenere un fuoco medio e cucinate ancora per altri 30 secondi ciascun lato. Togliete la bistecca dal fuoco e adagiatele su un foglio di carta d'alluminio. Avvolgetela bene e lasciate riposare per 5 minuti prima di tagliarla.
- 3 Nel frattempo scaldate le tortillas o piadine e mettetele su un piatto di portata.
- 4 Scolate le cipolle con il cavolo e scartate l'aceto in eccesso.
- 5 Farcite i tacos con qualche fetta di avocado, la cipolla e il cavolo marinato, il peperoncino tritato, sale e pepe a piacere.
- 6 Al momento di servire, tagliate sottilmente la carne e adagiate qualche striscia di carne scottata su ogni taco.
- 7 Completate i tacos con i rapanelli affettati, qualche foglia di coriandolo fresco e fette di lime a piacere.
- 8 Servite subito.



Ideatrice della ricetta

LAUREL EVANS

Texana, cresciuta nello storico ranch di famiglia, dal 2004 vive e lavora a Milano. L'incontro con la cucina italiana le ha fatto capire quanto poco conosciuta fosse la cultura gastronomica statunitense oltreoceano. Oltre il blog unamericanaincucina.com, scrive libri di cucina, conduce una trasmissione televisiva, tiene corsi di cucina e collabora con aziende del campo alimentare.

Mini tortillas autunnali con carne Wagyu

Ingredienti per 2 persone

Carne Wagyu (costata)	220g
Broccolo siciliano	250g
Zucca	250g
Cipolla rossa di tropea	1
Salsa di soia	q.b.
Aceto di mele	q.b.
Farina manitoba	180g
Farina di mais	50g
Farina di polenta taragna	2 cucchiai
Sale	q.b.
Acqua	130ml
Olio di mais	25g
Maionese	q.b.
Aneto secco	q.b.
Pepe nero	q.b.
Olio evo	q.b.
Rametto di rosmarino	1
Foglie di salvia	3



Preparazione

- 1 Pulire la zucca eliminando buccia e semi. Tagliare pezzi spessi 5 mm e lunghi 2 cm. Coprire una teglia con carta da forno. Condire la zucca con olio evo, aneto, sale e pepe nero. Infornare a 180° per 30 minuti
- 2 Pulire il broccolo, tagliare le cime e scottarle in abbondante acqua salata per 5 minuti. Poi scolarle, lasciarle raffreddare e condire con olio evo, sale e pepe nero.
- 3 Pulire la cipolla, tagliarla a spicchi sottili e sbianchirla in acqua con un cucchiaiino di aceto di mele per 3 minuti. Scolare e condire con sale e olio evo.
- 4 Unire le farine e mescolare bene. Bagnare man mano con l'acqua e impastare. Aggiungere l'olio e il sale e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio. Se l'impasto risulta troppo appiccicoso aggiungere altra farina.
- 5 Dividere l'impasto in 8/10 piccole pallette e coprire con un panno. Man mano prendere una pallina di impasto, metterla tra due fogli di carta forno, schiacciarla prima con il palmo delle mani e poi con il mattarello.
- 6 Scaldata una padella antiaderente e cuocere la tortilla per circa un minuto su entrambi i lati.
- 7 Ripetere la stessa operazione fin quando si sarà terminato l'impasto.
- 8 Tagliare a pezzi sottili la carne Wagyu. Farla cuocere in una padella antiaderente a fiamma molto vivace per uno/due minuti, insieme al rosmarino e alla salvia, bagnando con un cucchiaio di salsa di soia.
- 9 Comporre le mini tortillas riempendole con un cucchiaiino di maionese, i broccoli, la zucca, le cipolle e la carne.



Ideatrice della ricetta

ROBERTA CASTRICHELLA

Roberta Castrichella, per tutti Robysushi. Non parla di sushi, ma lo mangia. Romana, ingegnere, food blogger, food addicted e appassionata di fotografia. Il cibo e la cucina per lei sono passione, dedizione, creatività e soprattutto amore. Le sue ricette sono istintive, originali e alla portata di tutti, perfette per chi ricerca sapori nuovi e inusuali, ma che non vuole passare ore davanti ai fornelli, perché in fondo si sa, nella semplicità è racchiusa la vera essenza delle cose.

Fumo: Wagyu affumicato, piselli, caviale di alici

Ingredienti per 4 persone

Lombo di Wagyu	500g
Piselli	300g
Wasabi	q.b.
Ravanelli	4
Stracciatella di Andria	100g
Cipolla di Tropea	1
Aceto di lampone	q.b.
Colatura di alici	30ml
Fumetto	50ml
Zucchero	25g
Grani di pepe	5
Alginato	2g
Olio di riso	q.b.
Rametto di timo	1
Cloruro di calcio	5g
Legno di faggio (per affumicato)	q.b.



Preparazione

- Rifilare il lombo, eliminando l'eccesso di grasso esterno. Miscelare sale e zucchero, massaggiare la carne e chiudere sottovuoto con i grani di pepe e un rametto di timo. Marinare per 6-8 ore, le ultime 3 fuori dal frigo.
- Lessare i piselli, scolarli e raffreddarli, conservando una parte della loro acqua di cottura. Tenere da parte due cucchiali di piselli interi.
- Frullare con olio di riso, wasabi, poca acqua di cottura, fino ad ottenere una salsa liscia. Regolare di sale. Passare al setaccio e tenere da parte.
- Scottare le cipolle tagliate a metà in acqua acidulata con aceto di lampone, scolare e raffreddare. Sfogliare gli strati eliminando la pellicina, condire con pochissimo olio di riso e tenere da parte.
- Mondare e lavare i ravanelli, tagliare a fette sottilissime e lasciare in acqua e ghiaccio.
- Miscelare colatura di alici e fumetto, regolare di sale e frullare con l'alginato. Colare con una siringa in una soluzione di 200 ml di acqua e cloruro di calcio. Lasciare un minuto e mezzo in bagno, prelevare e conservare in frigo in soluzione di acqua e colatura di alici.
- Frullare la stracciatella e versare in un biberon.
- Trascorso il tempo di marinatura aprire la busta, lavarlo e tamponarlo con carta assorbente. Affumicare con legno di faggio per 10 minuti. Far riposare la carne per 10 minuti e affettare sottilmente.
- Comporre il piatto.



Ideatrice della ricetta

RUBINA ROVINI

Rubina nasce in Toscana da madre pugliese e padre toscano, dualismo gastronomico che la segnerà in modo indelebile. Ex ballerina professionista è stata concorrente agguerrita e temuta nella Quinta Edizione di MasterChef Italia tanto da esserne definita "vincitore morale". Oggi attiva in Italia e all'estero in eventi, collaborazioni con aziende del mondo food e ristoranti stellati, pubblica nel 2017 il suo primo libro "SI SALVI CHI CUCINA!".

Ingredienti per 4 persone

Wagyu a fettine	140g
Salsa di soia	q.b.
Pepe	q.b.
Edamame surgelati	150g
Piselli surgelati	100g
Filadelfia	50g
Scorzetta di cedro o limone	1
Barbabietola cotta al vapore	1
Ceci	150g
Taina	1 cucchiaio
Limone per il succo	1
Miso	2 cucchiai
Acqua	100ml
Olio di semi	100ml
Foglie di sciso	per decorare
Foglie di acetosella	per decorare
Foglie di erba fungo	per decorare
Germogli di pisello	per decorare
Tartufo nero	q.b.
Curcuma in polvere	q.b.



Preparazione

- 1 Lessare gli edamame senza pelle e i piselli in poca acqua. Non scolare e frullare direttamente.
- 2 Una volta freddi unire filadelfia e scorza di limone creando una crema.
- 3 Frullare i ceci con un cucchiaio di taina e mezzo limone, aggiustare di sale e unire la barbabietola frullata.
- 4 Frullare miso acqua e succo di mezzo limone, aggiungere olio di semi a filo e curcuma creando una maionese.
- 5 Cuocere il Wagyu con il grill del forno alla massima potenza su carta forno per circa un 40 secondi.
- 6 Creare una base di salsa di soia e un pizzico di pepe. Arrotolare due fette di Wagyu e disporle al centro del piatto.
- 7 Fare dei puntini con le salse e decorare con le erbe. Aggiungere la lamella di tartufo.



Ideatore della ricetta

MAURIZIO ROSAZZA PRIN

Medaglia d'argento alla Seconda Edizione di Masterchef Italia ha dato vita a "Chissenefood", un brand per far vivere la cucina non solo attraverso i piatti. Volto televisivo su Gambero Rosso Channel con «Football's Kitchen» nel 2016, attualmente sta girando la seconda stagione in onda da Marzo 2018. Maurizio continua a stupirci con showcooking unici e divertirci con i suoi video e le sue ricette sui canali chissenefood Instagram e Facebook.

Bocccone di Wagyu in giro per l'italia

Ingredienti per 10 bocconi

Wagyu (controfiletto)	400g
Colatura di alici	50ml
Sale a scaglie	6g
Miele di nocciole	90g
Nduja	30g
Cren in pasta	20g
Olive verdi	5
Marmellata di cipolla rossa e vaniglia	80g
Cannella in stecca	30g



Preparazione

- 1 Tagliare a bocconi da 40 gr la carne, metterla sottovuoto per 6 ore con la colatura di alici.
- 2 Togliere i cubi dalla marinata e scottarli in padella con il sale a scaglie da 2 lati facendolo arrostire bene, glassare con il miele e le nocciole senza spegnere il fuoco per un minuto, giusto in tempo di permettere alla carne di glassare, togliere dal fuoco.
- 3 Spalmare il boccone con la nduja e il cren nella parte superiore, aggiungere le olive tritate e il miele di nocciole.
- 4 Mettere le stecche di cannella nella marmellata di cipolla profumata alla vaniglia per un'ora .
- 5 Servire il boccone con abbondante marmellata a lato così da intingerla prima dell'assaggio.



Ideatore della ricetta

SEBASTIANO ROVIDA

Inizia i suoi studi di cucina in un istituto professionale di Pavia. Nel 2010 debutta in tv con "Fuori Menu" su Real Time, che lo vede impegnato come "aiutante di campo" dei concorrenti. Il successo è immediato, il programma arriva alla quarta edizione. Nel 2013 passa alla conduzione con "Finger Food Factory" ancora su Real Time. Nel 2014 è uscito il suo primo libro "Finger food factory" l'arte di stupire in cucina con 50 ricette. Oggi è protagonista di Detto Fatto in onda su Rai 2.

Bisteccche di Wagyu in marinatura fredda

Ingredienti per 4 persone

Lombo Wagyu	400g
Capperi	1 cucchiaio
Rametti di prezzemolo	3-4
Aceto	30ml
Zucchero	1 cucchiaino
Sale e Pepe	q.b.

Per le cipolline:

Cipolline borretane	200g
Aceto di vino bianco	1 cucchiaio
Acqua	30ml
Zucchero	1 cucchiaino
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.



Preparazione

- 1 Per prima cosa preparate le cipolline: sbuciatele e poi fatele rosolare in padella con un filo d'olio.
- 2 Intanto mescolate l'acqua con lo zucchero, poi versate in padella l'aceto e questa mistura.
- 3 Abbassate la fiamma e fate cuocere fino a completa cottura delle cipolline. A metà cottura regolate di sale.
- 4 A parte tritate insieme il prezzemolo e i capperi.
- 5 Tagliare Wagyu a circa 3-4 mm di spessore.
- 6 Scaldate una padella e ungete il fondo con un pezzetto di grasso della carne poi, su fiamma vivace, fate cuocere le fettine di lombo da entrambi i lati fino a che la carne cambierà colore.
- 7 Basterà un minuto per fettina. Regolate di sale.
- 8 Preparate una teglia e disponete un primo strato di fettine. Cospargete con un cucchiaio abbondante di trito di prezzemolo e capperi, con qualche cipollina borretana tagliata a metà, poi coprite con l'altra carne e cospargete di nuovo con tutti gli ingredienti.
- 9 Versate sulle fettine anche il fondo di cottura rimasto in padella.
- 10 Intanto a parte scaldate mezzo bicchiere di aceto a cui avrete aggiunto 2 cucchiai d'acqua e fatevi sciogliere lo zucchero. Quando pronto versate il liquido sulla carne.
- 11 Coprite e lasciate riposare a temperatura per almeno mezza giornata prima di servire. Durante il riposo la carne rilascerà i suoi succhi e andrà ad arricchire il gusto della marinatura.

L'ideale è preparare il piatto al mattino per essere consumato a sera.



Ideatrice della ricetta

TERESA BALZANO

Calabrese trapiantata a Milano per gli studi ci rimane per amore e per lavoro. Il blog unisce le passioni che hanno cambiato la sua vita in meglio: web e cucina che pian piano hanno definito la sua professione. Il nome del blog "Peperoni e patate" è una ricetta tipica della sua terra, è espressione della semplicità della tradizione, ma soprattutto il suo comfort food, la ricetta sicura: quella che la fa sentire a casa. La sua cucina? Semplicemente Cucina Mediterranea 2.0.



Cubo di Wagyu fritto in olio d'uva, insalata di asparagi, scampo al vapore aromatizzato al limone, burrata e riduzione di aceto balsamico

Ingredienti per 1 piatto

Wagyu	40-50g
Scampo di medie dimensioni	1
Asparagi	2
Riduzione di aceto balsamico	q.b.
Burrata	30g
Limone	1
Basilico per decorare	1 foglia
Olio di semi d'uva per friggere	q.b.
Aceto balsamico	q.b.
Zucchero	q.b.
Olio EVO	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.



Preparazione

- 1 Ricavare un cubo di manzo Wagyu partendo dalla costata o dal filetto.
- 2 Pulire lo scampo privandolo della testa, privandolo del carapace ma lasciando attaccata la parte terminale della coda e rimuovere il filamento nero.
- 3 Preparare la vaporiera inserendo insieme all'acqua un limone tagliato in 2 e spremuto.
- 4 Privare gli asparagi della parte terminale legnosa e con uno spelucchino ricavare delle lamelle sottilissime, condirle con un pizzico d'olio EVO, sale e pepe, tenere da parte.
- 5 Prendere la burrata, metterla nel bicchiere del frullatore ad immersione e ricavarne una crema omogenea.
- 6 Ridurre sul fuoco l'aceto balsamico aggiungendo dello zucchero per ottenerne una glassa.
- 7 Cuocere lo scampo a vapore con l'acqua aromatizzata al limone.
- 8 Portare a temperatura l'olio di semi d'uva e friggere per circa 30 secondi il cubo di manzo Wagyu. Metterlo su carta paglia per assorbire l'olio in eccesso e comporre il piatto.
- 9 Mettere l'insalata di asparagi al centro, adagiarevi sopra il cubo di Wagyu e sopra lo scampo, mettere intorno gocce di burrata e di glassa di balsamico, concludere il piatto con una foglia di basilico fritta vetrificata.



Ideatore della ricetta

MARCO MORESCHI

Ha partecipato alla Sesta Edizione di Masterchef dimostrandosi diretto, forte e preparato. La passione per la cucina lo accompagna fin da bambino: ha iniziato a cucinare a 9 anni, ha replicato i piatti della mamma e della nonna, grande cuoca bresciana. Adora il mondo del vino, nel 2017 ha conseguito il diploma di Sommelier.

Cubo di Wagyu fritto in olio d'uva, scampo cotto al vapore, la sua bisque, cavolo bianco e punte di asparago saltate

Ingredienti per 1 piatto

Wagyu	40-50g
Scampo di medie dimensioni	1
Asparagi	2
Cipolla	q.b.
Sedano	q.b.
Carota	q.b.
Burro	20g
Cognac	q.b.
Farina	q.b.
Concentrato di pomodoro	q.b.
Foglia di cavolo bianco	1
Olio di semi d'uva per friggere	q.b.
Foglia di basilico per decorare	1
Sale	q.b.
Pepe	q.b.



Preparazione

- 1 Ricavare un cubo di manzo Wagyu partendo dalla costata o dal filetto.
- 2 Pulire lo scampo privandolo della testa, privandolo del carapace ma lasciando attaccata la parte terminale della coda e rimuovere il filamento nero. Preparare la vaporiera.
- 3 Con la testa, le chele e il carapace avanzato preparare una piccola bisque. Mettere in una piccola pentola il burro e le verdure, rosolare, aggiungere il carapace e i resti dello scampo, aggiungere un pizzico di farina bianca.
- 4 Una volta fatta asciugare sfumare col cognac, evaporato l'alcol aggiungere l'acqua. Durante l'ebollizione regolare di sale e aggiungere un pizzico di concentrato di pomodoro. Una volta pronta filtrare con un passino e regolare di densità. Deve essere abbastanza densa.
- 5 Privare gli asparagi della parte terminale legnosa tagliarli sotto la punta e dividere ogni punta in 4 passare in un pizzico di semola e tenere da parte per friggere.
- 6 Tagliare il cavolo bianco a listarelle molto sottili.
- 7 Cuocere lo scampo a vapore con l'acqua aromatizzata al limone.
- 8 Portare a temperatura l'olio di semi d'uva e friggere per circa 30 secondi il cubo di manzo WAGYU. Metterlo su carta paglia per assorbire l'olio in eccesso, friggere, appena tolto il cubo, le punte degli asparagi e comporre il piatto.
- 9 Mettere una striscia di cavolo bianco nella parte centrale del piatto, adagiare al centro il cubo di WAGYU, sopra lo scampo e fare delle punte intorno con la bisque realizzata. Mettere le punte di asparago e concludere con una foglia di basilico vetrificato.



Ideatore della ricetta

MARCO MORESCHI

Ha partecipato alla Sesta Edizione di Masterchef dimostrandosi diretto, forte e preparato. La passione per la cucina lo accompagna fin da bambino: ha iniziato a cucinare a 9 anni, ha replicato i piatti della mamma e della nonna, grande cuoca bresciana. Adora il mondo del vino, nel 2017 ha conseguito il diploma di Sommelier.

Cubotti di Wagyu con asparagi, mandole e fiori di basilico

Ingredienti per 4 persone

Carne Wagyu (lombo)	500g
Asparagi	1 mazzetto
Aceto di vino bianco	1 cucchiaio
Sale Maldon	q.b.
Pepe nero	q.b.
Foglioline di basilico e fiori	4
Olio extra vergine di oliva	q.b.
Mandorle a lamelle	una manciata



Preparazione

- 1 Per prima cosa iniziate a lessare gli asparagi in abbondante acqua salata fino a quando saranno teneri. Per fermare la cottura e per tenere vivo il colore metteteli in acqua e ghiaccio.
- 2 In un bicchiere a bordi alti mettete gli asparagi tagliati a pezzetti, le foglioline di basilico e tre cucchiai di d'olio extra vergine di oliva, sale, pepe e un cucchiaio di aceto.
- 3 Frullate il tutto e nel caso emulsionate con un poco di olio ancora.
- 4 In un pentolino fate tostare le mandorle. Fate attenzione perché si bruciano subito.
- 5 Tagliate il vostro pezzo di lombo di Wagyu in cubotti da 3 cm².
- 6 Scottatateli in una padella antiaderente rovente senza aggiungere grassi. Sigillate la carne su tutti i lati.
- 7 Ora potete comporre il piatto: stendete un cucchiaio di crema agli asparagi, posizionate i vostri cubotti e unite le mandorle.
- 8 Decorate con qualche fogliolina di basilico fresco con i propri fiori.



Ideatrice della ricetta

LUISA AMBROSINI

Ha sempre pensato che moda e cucina siano un binomio perfetto a dimostrazione che ogni donna può cucinare liberamente con l'outfit preferito e soprattutto con un bel tacco alto. Da qui il nome del suo blog tacchiepentole.com. Luisa Ambrosini predilige ricette facili, veloci e alla portata di tutti: minimo sforzo e massimo risultato! Una laurea in economia in tasca e una passione per la cultura culinaria ereditata dai suoi genitori.

Spaghetti alla carbonara di Wagyu

Ingredienti per 4 persone

Spaghetti alla chitarra a sezione quadrata	250g
Pecorino romano da grattugia	100g
Tuorli d'uovo bio	12
Wagyu Beef	120g
Sale in scaglie, pepe nero al mulinello	q.b.



Ideatore della ricetta

GUALTIERO VILLA

Gualtiero si occupa di cucina professionale da oltre trent'anni con esperienze in rinomati ristoranti in tutta Italia. Il desiderio di sapere e di ricerca lo hanno avvicinato negli anni all'insegnamento con collaborazioni come docente con le più note scuole di cucina milanesi fino all'apertura nel 2013 con 2 socie di Cucina IN, scuola di cucina e contenitore social di esperienze con comune denominatore la cucina.



Preparazione

- 1 Per prima cosa, refrigeria il manzo in modo che si indurisca e ti consenta di affettarlo agevolmente.
- 2 Tagliane sottilmente alcune fette e ponile su carta trasparente poi conservale in frigorifero mentre il resto del manzo taglialo in pezzetti più spessi e mettili in una padella.
- 3 Grattugia il pecorino (conservane un terzo per la "spolverata" finale) e mettilo in una ciotola capiente con i tuorli d'uovo ed una generosa grattugiata di pepe nero. Mischia bene e se il composto fosse troppo asciutto, unisci poca acqua fredda per rendere cremoso il composto.
- 4 Porta in ebollizione l'acqua salandola e getta in cottura gli spaghetti avendo cura di rimestarli.
- 5 Nel frattempo inizia a rosolare delicatamente i tocchetti più spessi di Wagyu salando e pepando leggermente. Spegni.
- 6 Quando la pasta sarà al dente scolala e versala nella padella con un poco di acqua di cottura, riaccendi e spadella vivacemente per qualche secondo quindi versa la pasta così condita nella ciotola con l'uovo e il
- 7 Ora arrotola la porzione necessaria in un mestolo da brodo e posa la pasta al centro del piatto ricoprendola con le fettine di Wagyu che avevamo preparato in precedenza, spolvera con pepe nero e servi subito.

Cuoppoloni di Gragnano ripieni di carne Wagyu, zucca caramellata e piselli

Ingredienti per 4 persone

“Cuoppolone” di Gragnano	4
(si tratta di una pasta di formato speciale, che si riempie con ripieni tradizionali di verdure o di pesce e solitamente viene servita come monoporzione)	
Zucca butternut	500g
Piselli surgelati	200g
Carne Wagyu affettata sottile	150g
(lombata)	
La parte verde di un porro	q.b.
Olio extravergine di oliva	q.b.
Sale	q.b.
Pepe bianco	q.b.



Preparazione

- 1 Sbucciare la zucca e tagliarne 1/3 a cubetti molto piccoli.
- 2 Farli cuocere in una padella antiaderente con 2 cucchiaini di olio extravergine. Mescolare e togliere dal fuoco quando cominciano a caramellare.
- 3 Affettare il porro e tagliare a pezzetti il resto della zucca e cuocerli in 300 ml di acqua finché sia facile schiacciarli con la forchetta.
- 4 Mettere nel bicchiere del frullatore ad immersione, aggiungere 1 cucchiaino di olio extravergine, condire con sale e una macinata di pepe e ridurre in una crema che deve essere abbastanza fluida per essere utilizzata a specchio sul fondo del piatto.
- 5 Lessare i piselli in acqua leggermente salata, scolare e tenere da parte.
- 6 Scottare appena la carne, 1 minuto circa per parte, in una padella antiaderente e tagliare le fettine a pezzi molto piccoli. Tenere in caldo.
- 7 Cuocere i cuoppoloni in abbondante acqua salata, scolare e ungerli con un goccio d’olio.
- 8 Assemblare gli ingredienti del ripieno in una casseruola, insieme a 4 cucchiaini di crema di zucca, e regolare sale e pepe. Riempire i cuoppoloni, preparare i piatti individuali, mettendo la crema di zucca calda a specchio sul fondo dei piatti e servire immediatamente.

Enjoy!!



Ideatrice della ricetta

DORIANA TUCCI

Dopo anni passati in cucina e su testi da tradurre ha fondato una associazione e una piccola scuola di cucina che raccoglie, oltre ad allievi del territorio, anche molti gruppi di stranieri appassionati di cucina e di prodotti dell'eccellenza enogastronomica italiana. Attualmente il sito La Signora dei Fornelli, dove negli anni ha raccolto le ricette che fanno parte della sua storia, raccoglie circa 1.100 ricette e articoli.

Wagyu all'amatriciana [in onore del popolo di Amatrice]

Ingredienti per 4 persone

A. Costata di Wagyu	600g
A. Sale maldon o scaglie	q.b.
A. Sale e pepe	q.b.
B. Panna fresca	100ml
B. Pecorino Romano	70g
B. Parmiggiano Reggiano	30g
B. Olio evo	q.b.
C. Pomodoro San Marzano	200g
C. Zucchero	50g
C. Sale	30g
C. Timo	q.b.
C. Aglio	q.b.
C. Olio evo	q.b.
C. Gomma di xantana	q.b.
D. Ossa e scarti di Wagyu	250g
D. Carote	1
D. Scalogni	1
D. Gambe sedano	1
D. Concentrato pomodoro	1 cucchiaio
D. Ghiaccio	250g
D. Senape	1 cucchiaiino
D. Salsa worcester	1 cucchiaiino
D. Brandy	60ml
D. Pepe	1 cucchiaiino
D. Alloro	1
D. Olio evo	50ml
Crema di peperoncino	1
Fave gelo	30g
Pasta fritta	q.b.



Preparazione

Carne

Porzionare la carne, condirla con sale, pepe, cuocerla alla griglia per circa 4 minuti per lato, stando attento alla fiamma, che non deve essere mai diretta, gestire la cottura a piacere.

Salsa pecorino

Portare a bollire la panna, quindi aggiungere i formaggi grattugiate ed emulsionare con il frullatore a immersione, lucidare con un filo di olio evo.

Coulis pomodoro candito

- 1 Tagliare a metà i datterini, metterli in teglia conditi con sale, zucchero, timo e aglio, cuocere a 80°C per 5 ore con valvola aperta.
- 2 Frullare i pomodorini canditi, setacciare il composto e legare con xantana e olio evo da freddo. Mettere in biberon o sac a poche.

Fondo di Wagyu

- 1 Preparare le verdure a dadolata, tagliare le ossa a pezzi.



2 Rosolare le ossa e le parature di Wagyu con l'olio evo, quando sono colorate, aggiungere le verdure e rosolare di nuovo.

3 Sfumare con il brandy, quando evaporato aggiungere, l'alloro, il pepe e il ghiaccio, appena sciolto, la senape e il concentrato di pomodoro e far ridurre di 2/3.

Assemblaggio

- 1 Sbollentare le fave in acqua bollente salata, aprirle e rimuovere la pelle, quindi condirla con olio e sale.
- 2 Per la pasta fritta, cuocere in acqua stando abbondanti con i tempi, quindi scolare, asciugare con della carta e friggere in olio caldo, scolare su carta assorbente e salare.
- 3 Per la crema di peperoncino acquistarla già fatta o farla emulsionando peperone rosso cotto e peperoncino fresco. Comporre il piatto con tutti gli elementi, la carne a fette sul fondo, le due salse a comporre, una schizzata delicata di peperoncino, la salsa di carne, le fave e la pasta fritta.

Ideatore della ricetta

MIRKO RONZONI

Vincitore di Hell's Kitchen 2015 si è guadagnato la posizione di Executive chef al ristorante di Hell's Kitchen al Forte Village Resort in Sardegna e la posizione di Sous Chef a fianco di Carlo Cracco nelle successive edizioni di Hell's Kitchen Italia. Cresciuto a due passi da Bergamo, ma cittadino del mondo, ha vissuto e visitato diverse città. Tradizione, tecnica, ricerca maniacale delle materie prime, è ciò che caratterizza la sua cucina.



Millefoglie di Wagyu e pane carasau con zabaione al rafano

Ingredienti per 4 persone

Carne Wagyu tagliata sottile (lombata)	200g
Pane carasau	3 ruote
Tuorli	3
Vino bianco secco	90ml
Olio extravergine di oliva	20ml
Burro fuso	60g
Rafano fresco grattugiato (o crema al rafano confezionata)	1 cucchiaio
Sale	q.b.



Preparazione

- 1 Preparare lo zabaione in una bastardella posta a bagnomaria su una casseruola a fiamma moderata: unite i tuorli, un pizzico di sale ed il vino bianco secco e, utilizzando la frusta, iniziare a montare il composto.
- 2 Aggiungere a filo l'olio e poi il burro fuso, sempre lavorandolo. Unire il rafano e continuare a battere il composto con la frusta: man mano lo zabaione si addenserà e allora sarà pronto. Tenere da parte.
- 3 Scottare la carne in una padella antiaderente, una porzione alla volta, salare e tenere in caldo fra due piatti.
- 4 Spezzettare il pane carasau in modo irregolare ma non troppo piccolo. Disporre le fettine di carne alternandole con il pane carasau, e qualche cucchiaiata di zabaione al rafano, fino ad utilizzarla tutta.
- 5 Decorare il piatto con rafano fresco grattugiato, qualche fogliolina di prezzemolo o fiori essiccati.

Enjoy!!



Ideatrice della ricetta

DORIANA TUCCI

Dopo anni passati in cucina e su testi da tradurre ha fondato una associazione e una piccola scuola di cucina che raccoglie, oltre ad allievi del territorio, anche molti gruppi di stranieri appassionati di cucina e di prodotti dell'eccellenza enogastronomica italiana. Attualmente il sito La Signora dei Fornelli, dove negli anni ha raccolto le ricette che fanno parte della sua storia, raccoglie circa 1.100 ricette e articoli.



Japanese Wagyu con crema di fave e cime di rapa

Ingredienti per 4 persone

Carne Japanese Wagyu	280g
Cime di Rapa pulite	300g
Fave secche	150g
Patata piccola	1 (50-70g)
Pomodori semisecchi	
sott'olio	q.b.
Peperoncino	q.b.
Aglio	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.



Preparazione

- 1 Lasciate le fave in ammollo in acqua fredda per almeno 10 ore.
- 2 Affettate la patata e disponetela sul fondo di una casseruola sufficientemente capiente, aggiungete le fave tenute in ammollo e coprite il tutto con acqua fredda che superi di due dita gli ingredienti nella casseruola.
- 3 Accendete il fornello e cuocete a fuoco basso per 45/50min dal momento dell'ebollizione e comunque fino a quando le fave non saranno morbide.
- 4 A cottura ultimata aggiungete il sale e iniziate a mescolare energicamente con un cucchiaio, meglio se di legno. Versate l'olio extravergine d'oliva e tenete da parte la crema così preparata.
- 5 Sbollentate le cime di rapa per pochi minuti. Trasferitele in acqua e ghiaccio per mantenerne vivo il colore. Saltate le cime in padella con aglio, olio e peperoncino.
- 6 Tagliate la carne in 4 parallelepipedi regolari da circa 70 grammi l'uno. Cuoceteli scottando ogni lato per una ventina di secondi e lasciate "riposare" la carne per 2-3 minuti prima di servirla, salando a piacere.
- 7 Impiatte disponendo la crema sul fondo del piatto, la carne su un lato e le cime di rapa sull'altro; garnite con pomodori semisecchi sott'olio tagliati a metà.



Ideatrice della ricetta

FRANCESCA D'AGNANO

Francesca e Pietro nel 2011 creano Singerfood.com nato dalla voglia di condividere gli spazi della loro cucina attraverso parole e immagini la loro passione per il vino, la gastronomia e la musica. Pietro ha una trattoria a Milano che si chiama Trippa e Francesca cura la comunicazione del Pastificio Gentile di Gragnano e collabora come free lance con numerose aziende del food & wine.



Tataki di Wagyu al tartufo nero con gel di arancia, ortiche e menta, salsa alle acciughe e corallo al nero di seppia

Ingredienti per 4 persone

Wagyu	200g
Tartufo nero essiccato	10g
Sale grosso	10g
Ortiche	40g
Menta	2 ciuffi
Acciughe	10 filetti
Aglio	2 spicchi
Panna	50ml
Olio E.V.O	q.b.
Succo d'arancia	150ml
Amido di riso	1/2 cucchiaio
Fecola di patate	1/2 cucchiaio
Farina 00	25g
Nero di seppia	10g
Acqua	175ml
Sale	q.b.



Preparazione

- 1 In una pentola tostare metà del tartufo nero essiccato e del sale grosso con una piccola porzione del grasso del Wagyu, non appena si sprigionerà l'aroma del tartufo, rosolare la costata di Wagyu per circa 40/50 secondi un lato della carne, nel frattempo aggiungere sul lato ancora crudo della costata parte del sale e del tartufo nero e far rosolare.
- 2 Lasciare riposare la costata per circa 8/10 min. in forno che avrete precedentemente scaldata a circa 50 gradi. Tagliare la costata a fettine sottili ed arrotolare a rosa.

Preparazione salsa alle acciughe

Rosolare in pentola le acciughe per circa 4 minuti con insieme ai due spicchi d'aglio, lasciare raffreddare e in seguito frullare insieme alla panna, a filo aggiungere l'olio E.V.O (circa 20 grammi).

Preparazione gel di ortiche e di arancia

- 1 Sbollentare per alcuni minuti le ortiche ed i due ciuffi di menta con dell'acqua, saranno pronte quando l'acqua di cottura diventerà di colore verde.



- 2 Frullare con un filo di olio E.V.O e passare al colino.
- 3 In una pentola setacciare mezzo cucchiaio di fecola di patate e mezzo cucchiaio di amido di riso aggiungere il liquido ottenuto e portare a bollore per circa 7 minuti ed in seguito lasciare raffreddare.
- 4 Seguire lo stesso procedimento per il gel di arancia.

Per il corallo al nero di seppia

- 1 Mixare con un frullatore a immersione i tre ingredienti (Farina, Nero di seppia, Acqua) fino ad ottenere un composto denso.
- 2 Con l'aiuto di un mestolino versare in una padella calda antiaderente il composto, lasciare friggere fino all'evaporazione completa dell'acqua, si otterrà così un corallo croccante sul fondo della pentola.

Ultimare l'impiattamento con salsa alle acciughe, corallo al nero di seppia gel di ortiche e di arancia intorno alla rosa di Wagyu.



Ideatore della ricetta

ALAIN STRATTA

Ha partecipato alla Sesta Edizione di Masterchef Italia per poter cambiare vita e lasciare il lavoro di perito assicurativo. La sua vera passione è la cucina, è stato il nonno paterno ad avergli tramandato la passione del buon cibo. Gli piacerebbe un domani aprire un piccolo ristorantino, la sua è una cucina tradizionale italiana. Ama sperimentare abbinamenti diversi ma sempre restando legato alla tradizione.

Spezzatino di wagyu con finferli in crosta

Ingredienti per 6 persone

Collo di Wagyu	700-800g
Brodo di Carne	750ml
Funghi Galletti/Finferli freschi	400g
Birra rossa	2 bicchieri
Pasta Sfoglia	1 disco
Carota	1
Cipolla	1
Gamba di sedano	1
Salvia	q.b.
Rosmarino	q.b.
Farina 00	q.b.
Olio Extravergine di Oliva	q.b.
Uovo	1



Preparazione

- 1 Pulite i funghi togliendoli la terra.
- 2 Tagliate la carne a tocchetti tipo spezzatino ed infarinatela
- 3 Pulite la verdura e tritatela incluse anche le erbe aromatiche.
- 4 Fate soffriggere le verdure con l'olio. Fate poi rosolare la carne e sfumatela con la birra.
- 5 Bagnate lo spezzatino con 500ml di brodo e fatelo cuocere per circa 50 minuti.
- 6 Dopo 20 minuti unite i funghi e continuate la cottura se necessario aggiungete altro brodo.
- 7 Fate poi cuocere per altri 10 minuti senza coperchio a fuoco vivo.
- 8 Mettete lo spezzatino in una teglia di porcellana e copritelo con un disco di sfoglia bucherellata e spennellata con l'uovo sbattuto.
- 9 Cuocete a forno a caldo a 180°C per circa 20minuti.
- 10 Servire in tavola direttamente dalla teglia. Scalottare il coperchio di sfoglia tagliarlo per il numero dei commensali e servirlo con lo spezzatino.



Ideatore della ricetta

EMANUELE PATRINI

Terzo classificato alla prima edizione di "Bake Off Italia" è manager di una multinazionale che si occupa di consulenza nel mondo della sanità. Ama il suo lavoro e ama cucinare. Ha al suo attivo due libri di management scritti per il Sole24ore ma il suo sogno nel cassetto è quello di pubblicare un libro di cucina. Il suo blog Cravatteifornelli.net è un appuntamento imperdibile per gli amanti della cucina.

Cubi di Wagyu, su mattonella di sale dolce di Cervia, verdure piastrate e aglio nero

Ingredienti per 4 persone

Cubi di costata di 3 cm di lato	12
Funghi champignon	2
Carota	1
Zucchina	1
Cavolfiore	4 ciuffi
Sale maldon	q.b.
Aglio nero	2 spicchi
Olio evo	q.b.
Sale di Cervia	4 tavolette



Preparazione

- 1 Accendere il forno a 300°C o comunque alla massima temperatura, posizionare le tavolette all'interno e lasciarle circa 20 minuti.
- 2 Lavare e tagliare le verdure, ungerle leggermente e piastrarle a fiamma molto alta.
- 3 Tagliare l'aglio a fettine sottili.
- 4 Piastrare la carne solo da un lato, il lato opposto si cucinerà col calore del sale.
- 5 Posizionare i cubi sulla mattonella caldissima appoggiando la parte non piastrata, disporre le verdure, l'aglio e qualche fiocco di sale maldon.



Ideatrice della ricetta

ERICA LIVERANI



Cresciuta in un piccolo paese in provincia di Ravenna, Erica arriva da una famiglia di contadini da generazioni. Ha conquistato uno dei grembiuli della Quinta Edizione di MasterChef Italia vincendo la finale con la sua determinazione. È in libreria con «A piccoli passi», un cammino attraverso la nostra cucina tradizionale, riletta con estro e c0000000. È edito da Baldini & Castoldi.

Spiedo di Wagyu in crosta di frutta secca e friselle su crema di cannellini al lime e verdure croccanti

Ingredienti per 4 persone

Wagyu	350g
Cipolle	2
Cannellini secchi	125g
Foglie di cavolo nero	10
Chicchi di melagrana	q.b.
Lime	q.b.
Peperoncino	½
Spicchio d'aglio	1
Dragoncello foglioline	10
Timo	q.b.
Olio evo	q.b.
Sale di cervia	q.b.
Pepe nero	q.b.
Pistacchi	100g
Friselle	3
Nocciole	50g



Preparazione

- 1 Cuocere in acqua i cannellini al naturale. Una volta cotti frullarli a caldo con un filo d'olio, pepe, sale, succo e zest di un lime
- 2 In una padella mettere uno spicchio d'aglio e il peperoncino con un filo d'olio e saltare il cavolo nero aggiungendo un gocciotto d'acqua, aggiustare di sale e pepe.
- 3 Tagliare a cubetti il Wagyu, scottarlo in una padella molto calda. Una volta rosolato da tutti i lati farlo riposare per 5 min e poi passarlo nel trito grossolano di pistacchi, nocciole, friselle e timo.
- 4 Metterlo in una placca e infornarlo a 200 gradi per 7 minuti.
- 5 Scaldatare un filo d'olio evo a 70 gradi e immergere le foglioline di dragoncello.
- 6 Sgranare qualche chicco di melagrana.
- 7 Adagiare sul fondo la crema di cannellini.
- 8 Mettere sopra lo spiedo di Wagyu, i veli di cipolla a fianco e un nodo di cavolo nero.
- 9 Una grattata di lime olio al dragoncello e qualche fogliolina di timo a decorazione.



Ideatrice della ricetta

GIULIA BRANDI

Nata in provincia di Pesaro e Urbino conquista il grembiule della Sesta Edizione di Masterchef con la sua cucina tradizionale e marchigiana grazie alla sua genuinità. Sin da piccola, sotto gli insegnamenti del nonno paterno cercava di inventare piatti sempre più gustosi e creativi per la famiglia. Uno dei suoi grandi sogni è quello di aprire un ristorante con il padre con i piatti della nonna rivisitati.

Entrecôte di manzo Wagyu alla brace, cipolla di Tropea bruciata, fondo bruno di vitello

Ingredienti per 1 persone

Entrecôte di manzo Wagyu 80g
 Cipolla di Tropea(medio piccola) 1/2
 Fondo bruno di vitello q.b.
 Sale maldon pochi cristalli



Preparazione

- 1 Preparare un classico fondo bruno con delle ossa di vitello e verdure ben tostate.
- 2 Preparare le cipolle tagliando a metà uno strato preso dal 2° o dal 3° strato di una cipolla medio piccola, metterle in acqua fredda in frigo per 1 ora prima di usarle, poco prima di metterle sulla griglia scolarle e asciugarle per bene tamponandole con un panno.
- 3 Assicurarsi che la brace sia al massimo della temperatura prima di mettere le cipolle rivolte solo verso il basso per non più di 2 minuti in modo che tengano una consistenza croccante.
- 4 Tagliare un pezzo di manzo rettangolare alto circa 2 cm e lungo circa 6 cm, mettere sulla brace senza nessun condimento per circa 3 minuti, lasciare riposare al caldo per 3 minuti.
- 5 Impiattare su di un piatto ben caldo la cipolla di tropea con il fondo bruno caldo e ben tirato all'interno e la carne a lato con alcuni cristalli di sale maldon



Procedimento per il Fondo Bruno

Giorno 1

- Preparare un mixto di ossa di vitello selezionando quelle con più tessuto connettivo e nervi (alla fine saranno queste parti che faranno legare naturalmente la salsa).
- Arrostire le ossa in forno su di una griglia a 200 gradi per 1 ora e mezza o comunque fino a che non avranno raggiunto un colore molto scuro, pulire le verdure (carote, cipolle, scalogno, porri, sedano, pomodori) e arrostire anche quelle a 200 gradi per 20 minuti.
- Riunire le ossa e le verdure in una pentola alzare al massimo la fiamma aspettare qualche minuto e sfumare con una bottiglia di vino rosso secco, aspettare che evapori completamente l'alcol.
- A questo punto ricoprire completamente di ghiaccio, abbassare la fiamma al minimo e lasciare sobbollire per 7-8 ore e poi mettere in cella a 0 gradi per tutta la notte.

Giorno 2

- Rimettere la pentola sul fuoco aggiungere ancora ghiaccio e fare sobbollire per 7-8 ore e poi rimettere in cella a 0 gradi per tutta la notte.

Giorno 3

- Rimettere la pentola sul fuoco e togliere tutte le ossa dal liquido, a questo punto filtrare con un chinoise con un etamina.
- Rimettere in cella fino a che la parte grassa non arriva in superficie.

Giorno 4

- A questo punto eliminare tutto il grasso con un cucchiaio e fare ridurre a fuoco dolce fino a che non inizia ad avere una consistenza sciropata.



Ideatore della ricetta

LORENZO DE GUIO

Nato in un piccolo paesino della provincia di Vicenza, fin da piccolo ha iniziato a scoprire il mondo del cibo, lavorando con suo papà nella macelleria di famiglia. Il suo rapporto con la cucina, iniziato come esperimento casalingo si è trasformato in una vera passione. Ha conquistato la medaglia di bronzo nella Quinta Edizione di MasterChef Italia e si divide tra la sua professione e showcooking in giro per l'Italia.

Tartare di Wagyu, olio allo zenzero e scalogno e salsa di ostriche

Ingredienti per 4 persone

Filetto di Wagyu	600g
Zenzero	1
Cipolla Bianca	1
Scalogno	1
Salsa di ostriche	2 cucchiai
Sesamo nero	1 cucchiaio
Peperone giallo	1 falda
Erba cipollina	qualche filo
Pannocchia di mais precotta	1
Olio di riso	100ml
Lime per il succo	1
Sale e pepe macinato al momento	q.b.
Zucchero	2 cucchiai
Fichi	1
Foglie di spinacino fresco	q.b.
Germogli di crescione	q.b.



Preparazione

- 1 Pelate lo zenzero, tagliatelo a fettine e poi tritatelo finemente. Sbucciate lo scalogno e tritate finemente. Lavate la falda di peperone e tagliate a pezzi.
- 2 Scaldate 3 cucchiai di olio di riso e aggiungete in infusione a fiamma spenta lo zenzero tritato, lo scalogno e il peperone. Aggiungete un pizzico di sale e lasciate riposare coperto per circa 1 ora.
- 3 Tostate i semi di sesamo.
- 4 Tagliate a coltello la carne fino ad ottenere una tartare finissima e omogenea. Insaporite con l'olio allo zenzero un pizzico di pepe, aggiungete la salsa di ostriche, i semi di sesamo nero e fatela insaporire per qualche minuto.
- 5 Versate in un pentolino 5 cucchiai di aceto di riso, 1 dl di acqua e 2 cucchiai di zucchero e fate bollire per 10 minuti.
- 6 Tagliate la cipolla e sfogliatela ricavandone dei petali.
- 7 Sbollentare i petali per circa 5 minuti. Mettete su una teglia con carta da forno e spolverate con un pizzico di zucchero e infornate a 160 per circa 30 min.
- 8 A parte fate rosolare i chicchi di mais con un filo di olio, aggiungete un pizzico di sale, qualche filo di erba cipollina e frullate il tutto unendo a poco a poco il succo del lime fino ad ottenere una crema omogenea.
- 9 Adagiate al centro del piatto delle fettine di fichi, delle foglie di spinacino fresco, un cucchiaino di crema di mais. Coppate la tartare con un anello di acciaio, decorate con i germogli di crescione e un filo di olio a crudo.



Ideatrice della ricetta

TIZIANA COLOMBO

Da sempre oltre che una foodblogger, è una Food Lover. La diagnosi d'intolleranza al nichel e al lattosio le cambia la vita. Da qui nasce il suo desiderio di portare le problematiche legate alle intolleranze alimentari all'attenzione dei media. Il sito www.nonnapaperina.it ed il suo primo libro "Nichel. L'intolleranza? La cuciniamo!" è un punto di riferimento non solo per gli intolleranti, ma anche per chi vuole sposare una cucina genuina e sana.



JAPAN LIVESTOCK PRODUCTS EXPORT PROMOTION COUNCIL
JAPAN WAGYU BEEF EXPORT PROMOTION COMMITTEE

Japan Livestock Industry Association
No.2 DIC Bldg. 16-2, Sotokanda 2-Chome, Chiyoda-ku, Tokyo
101-0021 JAPAN

T: +81-(0)-3-6206-0846 E: beef@jlec-pr.jp
F: +81-(0)-3-5289-0890 W: <http://jlia.lin.gr.jp/>