

Chef Andrea Ribaldone

MENU' DELLE FESTE

Cortese a tutto pasto

CARNE CRUDA DI FASSONE PIEMONTESE, FORMAGGETTA DI ROCCAVERANO E NOCCIOLE

Vino in abbinamento: Gavi docg

Ingredienti

- 280 gr di fassone piemontese taglio magro
- 150gr di formaggetta di Roccaverano fresca
- 150 gr di nocciole tostate
- Olio, sale, pepe qb



Procedimento

Battere la carne al coltello ottenendo una dadolata grossolana non troppo fine.

Condirla con olio, sale e una macinata di pepe a vostro piacere.

Lasciare quindi riposare la carne in frigo per alcuni minuti.

Nel frattempo frustate la formaggetta con poca acqua ad ottenere una crema liscia.

Tostate le nocciole e, una volta fredde, mettetele in un cutter per ottenere una granella non troppo fine.

Impiattate infine la carne a piccole quenelle con gocce di crema di formaggetta e granella di nocciole tostate.