DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta di Gianfranco Allari preparata durante l'evento
"Il segreto degli chef: la cottura a bassa temperatura".

APRILE 2017

UN ESPERTO IN CUCINA

PETTO D'ANATRA SCALOPPATO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU INSALATA DI PORRI E GRANA ricetta di Gianfranco Allari

INGREDIENTI per 4/6 persone:

- 2 petti d'anatra
- Bacche di ginepro
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- Sale e pepe

Per l'insalata
- 400 g di porri
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe

Per completare
- Scaglie di grana
- Aceto balsamico di Modena

PREPARAZIONE

- Eliminare la pelle in eccesso dai i petti poi insaporirli con sale pepe le bacche di ginepro tritate, condizionarli in un sacchetto da sottovuoto con la foglia di alloro spezzata e lo spicchio di aglio, poi trasferirli in un bagno termostato a 64° per 2 ore. Nel frattempo mondare i porri e tagliarli a julienne e scottarli velocemente in padella con olio sale pepe.
- Togliere i petti dalla busta del sottovuoto e asciugarli con carta da cucina, scottarli in padella con pochissimo olio, poi tagliarli a fette e servirli su di un letto di porri, completare con lamelle di grana e un giro di aceto balsamico.
- Con la cottura a bassa temperatura non si riesce ad ottenere la famosa reazione di Maillard, ossia la crosticina che si forma sulla carne grigliata che ci piace tanto! Il problema si risolve facilmente passando in padella le carni prima o dopo averle cotte. Gianfranco consiglia di farlo dopo, così non dovrete aspettare di raffreddarla di nuovo prima di inserirla nel SOUS VIDE.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)