

Tartare di manzo con gelatina di birra e insalata affumicata di spinaci e fragole

Lorenzo Noccioli – <http://www.popeating.it/>- lorenzo@popeating.it

Ingredienti per 2 persone

250 gr di manzo per tartare (ad esempio filetto) 1/2 scalogno tritato 1 cucchiaio salsa Worcester 2 cucchiaini senape di Digione Qualche goccia di tabasco 1/4 limone spremuto Scorza di limone grattugiata Parmigiano riserva (84 o 120 mesi) Sale, pepe Per la gelatina di birra 125 cl birra doppio malto 1/2 foglio di gelatina	Per l'insalata affumicata di spinaci e fragole 4 cucchiai olio extravergine d'oliva 2 cucchiai aceto bianco 1 cucchiaio semi di sesamo 1/2 cucchiaio semi di papavero 1 cucchiaio zucchero di canna	1 cucchiaino paprika dolce 1 cucchiaino salsa Worcester 1/2 scalogno tritato Sale in fiocchi Segatura di legno di melo per affumicatura (applewood) 150 gr spinaci baby 2 o 3 fragole Qualche mandorla pelata
---	--	--

Preparare in anticipo la gelatina incorporando nella birra portata a ebollizione la gelatina reidratata. Far raffreddare in frigorifero.

Tritare la carne con il coltello (o acquistare la carne già preparata per la tartare, l'importante è che sia tritata con il coltello e non macinata).

Preparare la vinaigrette per l'insalata, in una boule unire tutti gli ingredienti (ad esclusione degli spinaci, delle fragole e delle mandorle), mescolare bene, coprire la boule con una pellicola. Inserire il cannello della pistola affumicatrice attraverso la pellicola, riempire di fumo la boule e lasciare sigillato ad affumicare per 5 minuti. Togliere la pellicola, mescolare nuovamente il condimento, aggiungere gli spinaci e mescolare bene.

Condire la carne e dividerla nei piatti di portata, aggiungere un paio di cucchiaini di gelatina di birra e qualche ricciolo di parmigiano.

Distribuire nel piatto l'insalata, aggiungervi le fragole tagliate a julienne e le mandorle a filetti.