



# BACK-RIBS DI VITELLO | FOCACCIA LANGOS | VARIETÀ DI VERDURE

## Ricetta per 10 persone

### Back-Ribs di vitello

- Back-Ribs di vitello 7 kg
- Premium Rub Smoky Mississippi 400 g

### Focaccia Langos

- Farina bianca 1 kg
- Lievito a cubetti 2 pz
- Sale 10 g
- Acqua 500 ml
- Latte intero 200 ml
- Zucchero fino cristallizzato 8 g

### Olio all'aglio

- Aglio 10 g
- Olio di colza 70 ml

### Varietà di verdure

- Peperone, rosso 1 kg
- Premium Olio di oliva Extra Vergine Liguria DOP 60 ml
- Limone 20 ml
- Zucchero fino cristallizzato 5 g
- Sale, pepe

### Patate dolci

- Premium Patate dolci 300 g
- Olio di girasole
- Zucchine 400 g
- Menta 15 g
- Premium Bio Aceto di mele 15 ml
- Premium Olio di oliva Extra Vergine Liguria DOP 45 ml
- Sale
- Pepe

### Melanzane

- Melanzane 1 kg
- Premium Olio di oliva Extra Vergine Liguria DOP 200 ml
- Aglio nero, fermentato 5 g
- Tahina Crema al sesamo 30 g
- Cumino 3 g
- Limone 10 ml

### Avocado

- Avocado 2 pz
- Succo di Yuzu 5 ml
- Coriandolo 3 g
- Peperoncino, rosso
- Sale
- Pepe
- Champignon, bianchi 40 g
- Feta 70 g

## Preparazione

### Back-Ribs di vitello

All'occorrenza tagliare i Ribs dalla parte delle ossa e togliere la pellicina argentata. Cospargere con il Rub e lasciare cuocere in forno a 110 °C per ca. 4 ore. Consiglio: coprire i Ribs con della carta da forno.

### Focaccia Langos

Sciogliere il lievito con lo zucchero in una miscela tiepida di acqua e latte. Impastare con la farina e il sale fino a ottenere un impasto liscio. Eventualmente aggiungere ancora farina. Coprire e lasciare lievitare a temperatura ambiente per un'ora. Formare delle piccole focacce e friggerle in olio caldo fino a dorarle.

### Olio all'aglio

Preparare una miscela di aglio e olio e spennellare i Langos ancora caldi.

### Varietà di verdure

Tagliare i peperoni in quattro, togliere i semi e condire con i restanti ingredienti. Cuocere nel forno coperti a 150 °C. Togliere la buccia e passare finemente con un frullatore a immersione. Eventualmente aggiustare nuovamente di gusto.

### Patate dolci

Tagliare con un'affettatrice le patate dolci Premium con tutta la buccia a fette sottili e friggerle. Lavare le zucchine e tagliare con una mandolina a fette sottili. Preparare un'insalata cruda e marinata.

### Melanzane

Tagliare le melanzane per lungo, intagliarle e spennellarle con un po' di olio di oliva. Cuocere anche in forno a 150 °C non coperte. Preparare una purea con la polpa morbida e fredda e i restanti ingredienti.

### Avocado

Sbucciare gli avocado, togliere il nocciolo e tagliare a cubetti. Insieme agli altri ingredienti preparare una tartare. Prima di impiattare, tagliare finemente gli champignon con un tagliatartufi. Distribuire il formaggio Feta sbriciolato sui Back-Ribs di vitello.

