



SWISS PRIME ANGUS ENTRECOTE | CAFÉ DE PARIS DOUBLE

Ricetta per 10 persone

Swiss Prime Angus Entrecôte in crosta di acciughe

- Swiss Prime Angus Entrecôte 2,5 kg
- Cipolle 300 g
- Premium Olio di oliva Extra Vergine Liguria DOP 20 ml
- Prezzemolo 50 g
- Panko Breadcrumbs 100 g
- Senape, in granuli 90 g
- Uova 2 pz
- Filetti di acciughe 40 g
- Timo, fresco 10 g
- Pepe

Cracker Tapioka

- Tapioka 100 g
- Acqua
- Nero di seppia
- Olio di girasole 750 ml

Purea di pomodoro

- Patate, farinose 1 kg
- Latte intero 400 ml
- Burro 200 g
- Concentrato di pomodoro 60 g
- Wiberg Curry Madrocas 6 g

Salsa al dragoncello

- Fondo di vitello 700 ml
- Dragoncello, fresco 20 g
- Burro 100 g

Capperi fritti

- Capperi con gambo 30 pz

Preparazione

Swiss Prime Angus Entrecôte

Per la crosta di acciughe tagliare le cipolle a cubetti e soffriggerle in olio di oliva. Tritare finemente la maggiorana, il prezzemolo, le acciughe e mescolare insieme ai restanti ingredienti. Tagliare l'entrecôte in due porzioni (ca. 500 g) e rosolare a fuoco vivo. Cuocere rosa nel forno a 120 °C. Prima di servire spennellare con la crosta di acciughe e cuocere nella salamandra fino a farla diventare croccante.

Cracker Tapioka

Cuocere in acqua le perle di Tapioka per ca. 20 minuti, fino a farle diventare quasi trasparenti. Mescolare in una ciotola con il nero di seppia. Disporre su della carta da forno e lasciare seccare

per ca. 4 ore a 80 °C. Spezzettare in singoli segmenti e friggerli in olio caldo per 3–5 secondi. Conservare ermeticamente.

Purea di pomodori

Cuocere le patate con tutta la buccia nel forno ad aria calda a 170 °C per ca. 45 minuti. Tagliare a metà le patate ancora calde e passare. Di seguito, passare due volte con un colino fino. Aggiungere una miscela di latte e burro caldo fino a ottenere una crema delicata e aggiustare con concentrato di pomodoro, curry e sale.

Salsa al dragoncello

Cuocere il fondo di vitello fino a ottenere la consistenza desiderata. Montare con del burro freddo e aggiustare con del dragoncello tagliato fresco.

Capperi fritti

Friggere nell'olio caldo i Cracker Tapioka, di seguito aggiungere i capperi con gambo. Lasciare sgocciolare sulla carta da cucina e salare.

