

"VITELLO, FIENO E NOCCIOLE"

Filetto di vitello da latte, avvolto in mousse di nocciole con crocchetta di animelle, spinacini e chips di latte al fieno

Enzo Bellia -Chef di cucina



Ricetta per 4 persone

- Per la mousse di vitello alle nocciole:

800 g di Filetto di vitello da latte
100 g di Panna fresca
100 g di Nocciole pelate
200 g di rete di maiale
Sale e pepe bianco

- Per la salsa al Porto:

200 ml di vino Porto rosso
100 ml di vino rosso
2 g di Pepe in grani
2 g di Zenzero fresco
1 g di Semi di finocchio
1 g di bacche di Ginepro
Fondo bruno

- Per la crocchetta di animelle:

100 g di animelle sbiancate e pelate
50 g di Burro
Farina 00 q.b
2 uova intere
Pangrattato q.b
Sale

- Contorni:

200 g di Spinacini freschi
20 g di burro
30 g di nocciole tostate
Sale

Procedimento

- Per la mousse:

Pulire il filetto dalle parti grasse, scartare la testa e la coda e tenere da parte solo il cuore centrale. Con gli scarti della testa e coda realizzare la mousse, frullando la carne al cutter fino ad ottenere un paté molto liscio, aggiungervi la panna, le nocciole tritate molto fini e il sale, mescolare bene e conservare.

Spalmare il cuore del filetto con la mousse, distribuendo in maniera regolare uno strato di 5 mm su tutto il filetto e arrotolare nella rete di maiale, precedentemente ben lavata in acqua corrente, che servirà a proteggere la mousse in cottura, conservare in frigorifero per 1 ora su una placchetta scoperto in modo che si asciughi esternamente.

- Per la crocchetta di animelle

Sbianchire per 5 minuti le animelle di vitello in acqua e latte, lasciar raffreddare e pelare dalla loro sottile pellicina, ricavarne un bocconcino, passare nella farina, poi nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato, ripetere l'operazione per una seconda volta.

- Per la salsa al vino Porto:

Far ridurre ad un decimo, sul fuoco in due pentolini separati, il vino rosso e il Porto, con le spezie. Mettere insieme e legare con il fondo di vitello pronto fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.

- Presentazione:

Scottare il filetto per intero in padella, leggermente salato e unto con olio di semi di arachidi e lasciar riposare su una placchetta per 15 min.

Finire la cottura in forno con una nocetta di burro, timo fresco e uno spicchio di aglio in camicia, fino ad arrivare ad una temperatura interna di 52°C al cuore.

Friggere la crocchetta e spadellare velocemente gli spinacini con poco burro.

Servire la carne sopra gli spinacini, decorare con dei punti di purea di sedano rapa, la crocchetta, nocciole tostate e poca salsa al porto.