PICANHA NIGIRI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200g riso da sushi
- 200g picanha
- 70g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- 80g Teriyaki Sauce
- 5g Grill-Brasil Style - Sale Aromatico
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Aceto di Mele
- q.b. Semi di Senape - in Grani
- q.b. Erba Cipollina - Liofilizzata

PROCEDIMENTO

- Cuocere il riso da sushi nella maniera tradizionale e insaporire con l'aceto di mele.
- Cuocere i semi di senape in acqua sino a renderli morbidi.
- Portare a bollore l'aceto di mele, lo zucchero e l'acqua, unire i semi, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare.
- Insaporire la picanha con il grill brasil, l'olio extravergine e cuocere a fiamma vivace, sino a 48 gradi al cuore, quindi tagliarla a fettine regolari.
- Spennellare un piatto piano con la salsa teriyaki, adagiare il riso, la tagliata di picanha e completare con quenelle di cavolo viola e il caviale di senape.
- Guarnire con erba cipollina.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Salsa Viola di Cavolo Cappuccio



Teriyaki Sauce



Grill-Brasil Style - Sale Aromatico



Olio Extra Vergine di Oliva



Aceto di Mele



Semi di Senape - in Grani



Erba Cipollina - Liofilizzata