BRASATO DI MANZO SU PATATE AL MACIS, ASPARAGI E SPUGNA ALLA PAPRICA DOLCE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800g Brasato di Manzo
- 600g patate farinose
- 10 Asparagi Verdi Tipo Ristorazione al Naturale
- 60g latte
- 40g burro
- q.b. Pimento in Grani
- q.b. Pepe di Voatsiperifery - Intero

per la spugna alla paprica dolce

- 15g Paprica Rubino - Delicata
- 1 uovo
- 2 tuorli
- 45g zucchero
- 30g farina bianca 00
- 20g olio arachidi
- 10g latte

PROCEDIMENTO

- Cuocere le patate con la buccia in abbondante acqua salata.
- Pelare, schiacciare al passaverdure e montare in planetaria con il latte caldo e il burro ben freddo.
- Insaporire con sale, pepe e il pimento tritato finemente.
- Per preparare la spugna alla paprica, inserire gli ingredienti in un mixer, frullare bene, setacciare e inserire all'interno di un sifone di cucina.
- Gasare, spruzzare in un bicchiere di plastica bucherellato e cuocere in microonde alla massima potenza per circa trenta secondi.
- Raffreddare, tagliare il bicchiere ed estrarre la spugna.
- Disporre nel piatto due strisce centrali di purè, adagiare il brasato ben caldo al centro, gli asparagi arrostiti e guarnire con la spugna.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Brasato di Manzo



Asparagi Verdi Tipo Ristorazione al Naturale



Pimento in Grani



Pepe di Voatsiperifery - Intero



Paprica Rubino - Delicata