TAGLIATA DI FLAT IRON STEAK IN CROSTA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1,3kg cappello del prete di manzo
- 100g pangrattato
- 120g Crema di Pomodori
- 120g Carciofi a Lamelle in Olio di Girasole
- 20g Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Erbe della Provenza - Liofilizzate
- q.b. senape

PROCEDIMENTO

- Pulire il cappello del prete da connettivo esterno e grasso in eccesso. Individuare la nervatura centrale che divide la carne e procedere con un taglio parallelo, ricavando così 2 bistecche.
- Condire la carne con la miscela grill mediterraneo e scottare velocemente la carne su griglia o piastra ben calda.
- Togliere la carne dal fuoco, spennellare con la senape e ricoprirla con la panure ottenuta dal trito di erbe della provenza, pangrattato e olio.
- Completare la cottura della carne in forno a 180° fino a cottura desiderata.
- Mentre la carne riposa friggere a 160° i carciofi fino a doratura.
- Tagliare la carne e impiattare, disponendo su un piatto caldo la tagliata, i carciofi e la crema di pomodori secchi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Pomodori



Carciofi a Lamelle in Olio di Girasole



Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico



Olio Extra Vergine di Oliva



Erbe della Provenza - Liofilizzate