



Le ricette del Botticino

Battuta cruda di manzo della Valverde con peccati al cucchiaino

su ricetta dello Chêf Claudio Liberini di Cast Alimenti srl - Centro Specializzato Professionale di Brescia

Ingredienti e dosi per 4 persone

gr.300 carne magra e tenera di manzo della Valverde
una manciata di rucola
q.b. Scaglie di grana
N°1 carciofino finissimo
N°1 porcino nero sott'olio
N°1 acciuga
N°1 capperi
N°1 peperone
N°1 pomodoro essiccato
q.b. Olio extravergine di oliva
N°1 Tuorlo d'uovo
q.b. Sale, pepe
N°1 limone

Procedimento:

Preparare la carne battuta finemente a coltello.
Aggiungere il tuorlo d'uovo, l'olio extravergine, il sale e il pepe.
Formare un tortino e disporlo su di un letto di rucola e guarnire con scaglie di grana. Su tre cucchiaini mettere un po' (metà cucchiaino) di battuta condita e disporre sopra uno il carciofino, sull'altro il porcino tagliato e sull'ultimo un battuto di acciughe. A guarnizione del piatto disporre tre fette di limone su cui disporremo un battuto di capperi, peperoni e pomodori essiccati.

Vino consigliato: **BOTTICINO DOG RONGO DEL GALLO**

E' un vino rosso dal colore rosso rubino con riflessi violacei.
Viene prodotto in una zona collinare ai piedi delle prealpi lombarde dove i terreni argilloso - calcarei arrivano a pendenze anche del 25% ha una gradazione media di 13 gradi ed è particolarmente adatto ad accompagnare ogni tipo di carne, salumi e formaggi.
Va servito ad una temperatura di 18-20 gradi.

