

**Controfiletto di Fassona,  
funghi cardoncelli Spirito  
Contadino, salsa Yakitori  
e carnaroli integrale**

ANTONIO DANISE



*Antonio Danise*



## **Controfiletto di Fassona, funghi cardoncelli Spirito Contadino, salsa Yakitori e carnaroli integrale**

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

300 g controfiletto di Fassona • **200 g funghi cardoncelli Spirito Contadino** • 2 g aglio • 50 g olio evo  
• 1 foglia di alloro • 45 g sale fino • 20 g rosmarino  
• 30 g salsa Yakitori

### **PROCEDIMENTO:**

Porzionare il controfiletto di Fassona, legarlo con dello spago da cucina. Scottare la fassona all'interno di una padella antiaderente dopo aver fatto rosolare l'olio extra vergine d'oliva, l'aglio ed il rosmarino. Spadellare i funghi cardoncelli con olio, aglio e rosmarino e deglassarli con la salsa yakitori, cuocere finchè non assumono una piacevole caramellizzazione esterna. Tagliare il controfiletto di Fassona, salarlo e peparlo, disporlo al centro del piatto insieme al carnaroli integrale. Accompagnare con i funghi cardoncelli Spirito Contadino glassati e ultimare il piatto con germogli di erbe fresche.

ANTONIO DANISE