FILETTO DI VITELLO CON COMPOSTA DI FUNGHI CARDONCELLI, SENAPE SELVATICA DI CAMPO IN DIVERSE CONSISTENZE SPIRITO CONTADINO E CIALDA DI SFOGLIA

LUIGI TEDONE



CHEF DI Spirito

FILETTO DI VITELLO CON COMPOSTA DI FUNGHI CARDONCELLI, SENAPE SELVATICA DI CAMPO IN DIVERSE CONSISTENZE SPIRITO CONTADINO E CIALDA DI SFOGLIA

NGREDIENTI PER 10 PERSONE

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo 1,5 kg · Sale · Pepe · Olio EVO · Burro

COMPOSTA DI FUNGHI

Funghi cardoncelli Spirito Contadino 1 kg · Scalogni 2 · Aglio 1 spicchio · Brandy 100 g · Panna fresca 200 g · Porcini secchi 5-10 g · Olio EVO · Timo · Sale e pepe

RIDUZIONE DI NERO DI TROIA

Vino Nero di Troia 500 g · Zucchero 100 g

Senape selvatica di campo Spirito Contadino 300 g · Aglio 1 spicchio · Olio EVO · Burro · Sale e pepe

CIALDA DI SFOGLIA

Pasta sfoglia 1 rotolo · Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Condire il filetto con sale e pepe, confezionare sottovuoto e cuocere a 58°C per 3 ore. Asciugare, rosolare in padella con olio EVO e burro, lasciare riposare e tagliare a medaglioni.
Tritare i funghi, gli scalogni e l'aglio. Rosolare il trito in olio EVO, aggiungere i funghi e cuocere fino ad asciugarli. Sfumare con il brandy, unire panna, porcini, timo, sale e pepe. Cuocere a fuoco dolce fino a ottenere una composta densa. Preparare la riduzione di Nero di Troia: Unire vino e zucchero in un pentolino e ridurre a fuoco medio fino a ottenere una glassa fluida.
Saltare la senape selvatica di campo in padella con olio EVO, aglio e burro. Regolare di sale e pepe.
Stendere la sfoglia, bucherellarla e ricavare dei dischi. Cuocere tra due placche a 170°C per circa 20 minuti, fino a doratura. Impiattare disponendo la composta di funghi sul fondo del piatto, adagiare il filetto e completare con senape selvatica e fondo di manzo. Coprire con la cialda e terminare con riduzione di Nero di Troia e olio al prezzemolo.

LUIGI TEDONE