

RISO VENERE CON WAGYU E SOIA



Tempo: 30 min. Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

Per il riso

100 gr di riso venere
1 mazzetto di menta fresca
aceto di vino bianco

Per il wagyu (o, in alternativa, filetto di scottona)
300 gr di bavetta di wagyu

Per la crema di soia

300 gr di patate lesse
50 gr di olio evo
50 gr di salsa di soia
50 gr di brodo vegetale

PREPARAZIONE

Per il riso

Lavare il riso sotto acqua corrente fredda.

Dopo il lavaggio, lasciare in ammollo il riso in acqua fredda per 2 ore prima di procedere alla cottura.

In un tegame capiente portare ad ebollizione abbondante acqua, circa un litro e mezzo, e aggiungere un cucchiaino di aceto in modo da non rischiare grumi in cottura. A bollore aggiungere una manciata di sale grosso se desiderato.

Versare il riso e calcolare 30 minuti dal bollore, quindi assaggiare e, in caso, proseguire la cottura ancora 5 minuti. I tempi variano in base all'idratazione del prodotto crudo e del tempo di ammollo precedente.

Una volta cotto secondo i gusti, scolare con un colino a maglia stretta.



Per il wagyu (o, in alternativa, filetto di scottona)

Tagliare a fette sottili la carne e disporla su carta oleata.

Riporre in frigo.

Per la crema di soia

In una casseruola unire le patate e il brodo e fare bollire, dopo frullare e aggiustare di sale

Il composto deve risultare cremoso e fluido.

Finitura del piatto

In un piatto fondo sistemare lo spinacino e il riso venere con l'uso di un coppa pasta, poi adagiare sopra le fettine di wagyu.

Terminare con la crema di soia, lasciando la carne cruda.

Per chi preferisse la carne cotta si può bruciare con l'uso di un bruciatore per alimenti.

