



ARROSTO DI VITELLO TUTTO FUMO

Ingredienti

600 g di scamone di vitello
200 g di vino rosso
1 cavolfiore bianco
50 gr di vino bianco
1 pz Scalogno
200 g di brodo vegetale
Sale
Olio extravergine
Rosmarino
Menta
Timo

Procedimento

In una casseruola scottare a fuoco alto il filetto cicatrizzando bene le parti esterne. Sfumare con il vino rosso e aggiungere una percezione di zucchero. Non appena il vino si sarà ridotto della metà, togliere il filetto e lasciare ridurre a consistenza cremosa il vino; filtrare il tutto. Mondare e lavare il cavolfiore; in una padella alta rosolare lo scalogno e sfumare

con il vino bianco. Lasciare assorbire il tutto e aggiungere il cavolfiore tagliato a pezzi. Coprire con del brodo vegetale e ultimare la cottura fino a consistenza del cavolfiore croccante.

Dopo frullare con un minipimer una parte e aggiustare di sale: si otterrà una crema e il resto sarà usato come decoro.

Tagliare il filetto in parti uguali, porre alla base la crema di cavolfiore ed il filetto e decorare con le parti restanti del cavolfiore.

Ultimare con la salsa di vino rosso.

Ottenere l'effetto "tutto fumo"... con la bruciatura delle erbe.