



Insalata di lessò rifatto “Francesina” con crema di peperoni arrostiti



Per 4 persone

Ingredienti:

500 gr	muscolo di manzo di Calvana
1 kg	cipolle rosse
200 gr	salsa di pomodoro
2 ltr	acqua
1 gambo	sedano
1	carota
1	cipolla rossa
2	spicchi di aglio
500 gr	peperoni rossi
30 ml	olio di nocciole
30 ml	aceto di vino rosso
30 ml	olio extra vergine di oliva
30 gr	demi-glace di manzo
20 gr.	crescione
20 gr.	cuore di lattuga
20 gr	brunoise di cipolle rosse
Sale e pepe	

Metodo:

Bollire l'acqua con il sedano, la carota e la cipolla. Metterci il muscolo di manzo e bollire a fuoco dolce per circa 3 ore. Far raffreddare la carne nel suo brodo.

A parte cuocere le cipolle rosse tagliate a julienne con una quantità di acqua che le ricopra completamente. Quando bollono ridurre il fuoco al minimo e lasciarle stufare molto lentamente finché tutta l'acqua sarà evaporata. Aggiungere l'aglio privato dell'anima e la salsa di pomodoro.

Quando la carne è raffreddata tagliarla a striscioline e unirla alla salsa di cipolle e pomodoro. Regolare di sale e di pepe e cuocere per circa mezz'ora.

Arrostire i peperoni in forno a 180° per circa 20 minuti. Metterli in una boule coperta con pellicola e lasciarli raffreddare. Sbuciarli e frullarli con la propria acqua. Regolare di sale, pepe e olio e mettere in un piatto sotto l'insalata “francesina”.

Mescolare l'olio di nocciole con l'aceto di vino rosso e la demi-glace e “ghiacciare” il piatto. Usare il crescione, la lattuga e la brunoise di cipolla per decorare il piatto.



FOUR SEASONS HOTEL

Firenze

