



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **30 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



6

fettine molto sottili dal diametro di circa 20 cm di filetto o controfiletto di manzo



6

asparagi verdi di media grandezza



6

asparagi bianchi di media grandezza



PER LA SALSA***



160g

senape in crema



40g

brodo vegetale freddo/acqua



40g

vino bianco



40g

aceto bianco



40g

zucchero



sale e pepe

DESCRIZIONE:

Questo mese ho il piacere di presentarvi un antipasto internazionale conosciuto in tutto il Mondo, sto parlando del Carpaccio di manzo, che vista la particolare stagione in cui ci troviamo, abbinerò agli asparagi, molto utili per mantenere funzionale il nostro organismo, in quanto ricchi di sali minerali, rutina che rafforza le pareti dei capillari e vitamina A che agevola i nostri reni nelle loro attività. Il carpaccio è il piatto più popolare servito all'Harry's Bar, il cui nome è un omaggio al noto pittore veneziano Vittore Carpaccio. Il piatto nacque da un'idea di Arrigo Cipriani, che in occasione di una grande mostra del pittore avvenuta nel 1950, si ritrovò ad accontentare le richieste di una sua nobile cliente presso il suo ristorante. La contessa Amalia Nani Mocenigo infatti, per via di una rigida dieta impostata dal suo medico, non poteva mangiare carne cotta, ma solo ed esclusivamente carne cruda. Fu così che arrivò la pronta risposta del ristoratore veneto che si presentò al tavolo con un piatto composto da sottilissime fette di carne ricavate dal controfiletto di manzo, condite con una salsa detta "universale" a base di senape adagiate su di un letto di rucola e ricoperte da alcune scaglie di Parmigiano, quasi a ricordare un'opera astratta.

ESECUZIONE:

Lavare abbondantemente e con cura gli asparagi, eliminando tutta la terra possibile. Tagliare le punte per una lunghezza pari a 2 cm circa ed eliminare la parte inferiore del gambo più dura. Dopo averli pelati, tagliare le parti rimanenti degli asparagi per il loro lato lungo e successivamente ancora a metà, creando poi dei bastoncini non più lunghi di 4 cm, da cucinare in acqua salata per circa 2 minuti. Durante le fasi di cottura degli asparagi, consiglio di cucinare prima quelli bianchi e successivamente quelli verdi, perchè viceversa, il colore perso da questi ultimi in cottura condizionerebbe il risultato finale di quelli bianchi. Preparare le punte degli

asparagi allo stesso modo, ossia tagliandole in 4 o in 2 ricavandone dei piccoli bastoncini da lasciare però crudi. Una volta scolati e raffreddati i gambi, disporli mescolati e leggermente conditi sui piatti di portata ed adagiarvi sopra le fette sottili di manzo lasciate anzi tempo a temperatura ambiente, decorare con le punte crude lasciate da parte e condire con la salsa alla senape. Per la salsa: aggiungere alla senape il sale, il pepe e lo zucchero, diluire in seguito con l'aceto ed il vino bianco in modo tale da poter sciogliere in questo modo i vari granelli dei condimenti. Aggiungere il brodo vegetale o dell'acqua fredda ed emulsionare con l'aiuto di una frusta da cucina o di un frullatore, l'olio extra vergine d'oliva.

CONSIGLI: per un migliore rendimento, consiglio di servire questo piatto a temperatura ambiente e possibilmente su di un piatto in vetro per un migliore effetto visivo che ricordi le origini veneziane del piatto e per migliorarne il senso dell'astratto in onore del pittore.