



FOOD & DRINK PUNTATA 1

Sebastian Fitarau & Diego Ferrari

FIorentINA AFFUMICATA ALLE ERBE CON STIK DI PATATE E SALSA AL GORGONZOLA DOLCE

Ricetta per 4 persone

Fiorentina da 1,5kg
Patate circa 1kg da cotte
senza buccia

Rosmarino

Salvia

Aglione

Sale

Olio

Gorgonzola 300gr



PATATE: lessare le patate fino ad ammorbidirle per circa 40 minuti con un po di sale grosso; schiacciarle con un schiaccia patate, aggiungere amido di mais , aggiungere grana e sale; stenderli a forma di bastoncini. Posizionarli in una teglia sopra la carta da forno e cospargere con filo d'olio e grana. Infornare a 200 gradi a forno ventilato per 20 minuti

CARNE: si consiglia di lasciarla a temperatura ambiente per circa 30 minuti; condire con olio e sale abbondante; scaldare una pentola di ghisa; posizionare la Fiorentina 5 minuti per lato fino a ottenere la crosticina desiderata. Affumichiamo con rosmarino, salvia e aglio e mettetela al forno a 200 gradi per 5 minuti all'interno di una teglia con grata.

AFFUMICATURA: in una teglia con grata posizionare nella base gli aromi (rosmarino, salvia e mezzo aglio) bruciandoli direttamente con il cannello. Posizionate sopra la grata e poi la carne per essere infine infornata.

SALSA di GORGONZOLA: sciogliete una quantità a piacere di gorgonzola in bagnomaria fino ad ottenere una salsa morbida.

KOREAN PALOMA

Ricetta per persona

30ml Soju Coreano alla mela

15ml Succo di lime fresco

70ml Soda Pompelmo Rosa

Prendete un bicchiere Tumbler alto e stretto; aggiungete il Soju alla mela e il succo di lime; aggiungete abbondante ghiaccio fino colmare il bicchiere; aggiungete la soda al pompelmo rosa, miscelate delicatamente e decorate con una fettina di lime.

