



  
SAN PIETRO  
Latteria 474



# *Battuta di manzo, Grana Padano DOP Selezione da fieno, insalatina di asparagi e zenzero.*

## **INGREDIENTI PER LA SALSA DI GRANA PADANO DOP ALLO ZENZERO**

40 gr Grana Padano DOP selezione da fieno  
100 gr Panna  
2 gr Zenzero

In una Padella fate bollire lentamente la panna con lo zenzero in infusione, togliete dal fuoco e togliete lo zenzero. Aggiungete il Grana Padano DOP grattugiato e frullate con un mixer fino ad ottenere una crema liscia e omogenea se necessario. Filtrare il composto con l'aiuto di un colino. Servire a temperatura ambiente

## **PER LA BATTUTA DI MANZO E INSALATA DI ASPARAGI**

120gr carne di manzo (Tagli magri di carne fresca come filetto, scamone, fesa, noce)  
Olio EVO  
Acciuga  
Capperi  
Asparagi bianchi  
Asparagi verdi

Selezionate la carne confrontandovi con il vostro macellaio di fiducia. Io ho utilizzato la fesa di manzo Razza Rendena. Tritate la carne al coltello e conditela con olio extra vergine d'oliva, del sale, dei capperi sotto aceto tagliati grossolanamente e acciuga tritata a piacimento. Prendete ora gli asparagi crudi precedentemente pelati e con l'aiuto di un pelapatate andrete a creare dei filamenti sottili. Condite con poco sale e olio EVO come se fosse un'insalata. Passate ora all'impiattamento utilizzando tutti gli ingredienti **lasciando alla vostra creatività libero sfogo.**

*Chef Sebastian Sartorelli*

