

## FALDE DI MANZO TIEPIDO, CREMA DI ZUCCA DELICA, BRICIOLE TOSTATE E PORCINI DISIDRATATI

### INGREDIENTI (per 4 persone)

350 g di scamone di manzo  
erbe aromatiche di stagione  
1 spicchio d'aglio  
½ zucca delica  
100 g di pane raffermo  
olio EVO q.b.  
50 g di funghi porcini secchi  
burro chiarificato  
sale maldon



### PREPARAZIONE

Rosolate lo scamone in padella con il burro chiarificato, le erbe aromatiche tritate a punta di coltello e l'aglio intero in camicia – un minuto per parte a fiamma media.

Lo Chef prosegue la cottura con sistema sottovuoto a 55° per 90 minuti, lasciando poi raffreddare la carne nel sacchetto, affinché i liquidi si distribuiscano alla perfezione.

Per chi non disponesse della possibilità di procedere con questo sistema di cottura, suggeriamo di cuocere la carne in forno a 150° per circa 20 minuti. Per accertarvi che la carne sia cotta, utilizzate una sonda e verificate che la temperatura al cuore si di 55°. Anche in questo caso, lasciate intiepidire, prima di scaloppare la carne.

Prendete una teglia da forno e riponetevi del sale grosso. Tagliate a cubetti la zucca, ripulendola dalla buccia e dai semi. Prendete della stagnola e metete al suo interno i cubetti di zucca; fate un cartoccio e bucherellatelo con una forchetta, affinché sfiati. Posizionate sopra il sale e infornate a 180° per circa 40 minuti.

A cottura ultimata, frullate con il bimbi o con il frullatore. Aggiustate di sale, emulsionate con un filo d'olio, sino a ottenere una purea densa.

Riponete la crema in un sac à poche.

Sbriciolate grossolanamente il pane raffermo con il cutter. Scaldate in una padella un filo d'olio EVO e frigetevi le briciole di pane per qualche minuto. Togliete dal fuoco e lasciate sgocciolare su un foglio di carta assorbente. A piacere, profumate con erbe aromatiche di stagione, tritate a punta di coltello.

Frullate i porcini secchi finemente e riponeteli in un colino o in uno spargizucchero.

Impiattate come da immagine, spolverizzando la polvere di porcini e intervallando le falde di manzo alla crema di zucca. Adagiate le briciole tostate sulla crema di zucca e completate con qualche fiocco di sale Maldon.