




Insalatina Saclà per il roast-beef della domenica

Ingredienti:

- 200 g di Acetelli Insalatina Saclà
- 20 g di nocciole tostate
- 800 g di controfiletto di manzo
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiaini di sale grezzo marino
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di salvia
- 50 ml di aceto balsamico
- 50 g di zucchero di canna

Preparazione:

- Per prima cosa legate la carne per dare la classica forma del roast-beef. Accendete il forno a 200°C. 
- Lavate e asciugate il rosmarino e la salvia e tagliatele finemente, quindi unite il sale.
- Versate l'olio extra vergine di oliva in una casseruola e rosolate la carne per circa 5 minuti, rosolandola su tutti i lati per renderne uniforme la cottura esterna. Sfumate con il vino.
- Estraete la carne dalla casseruola, poggiatela su un piano da lavoro e cospargetela su tutta la superficie con il sale aromatizzato alle erbe. Riponetela nella casseruola e infornate per circa 20 minuti.
- Una volta cotto, lasciate raffreddare nel forno per circa 10 minuti in modo che le fibre riassorbano i loro succhi, risultando così più morbide.
- Nel frattempo preparate la riduzione di aceto balsamico. In un padellino antiaderente portate ad ebollizione l'aceto e quindi aggiungete lo zucchero e, mescolando in continuazione, fate cuocere per un paio di minuti.
- Sbriciolate le nocciole e tagliate la carne a fette regolari e sottili, quindi impiattate.
- Con l'aiuto di un coppa-pasta formate un cilindro di insalatina Saclà, cospargetelo con qualche goccia di olio extra vergine di oliva e le nocciole sbriciolate.
- Sistemate a fianco alcune fettine di roast-beef e guarnite con la riduzione di aceto balsamico. Accompagnate con un calice di Gattinara e... buon appetito!