

Battuta Piemontese S&D con crema inglese



Descrizione

La battuta di bovino adulto di razza Piemontese di Saperi&Dintorni Conad è già pronta da gustare. Nella confezione salvafreschezza sottovuoto il processo di frollatura della carne e la freschezza non vengono intaccati, perciò la carne rimane tenera e gustosa. Consigliamo di lasciare la carne qualche minuto fuori dal frigorifero, a temperatura ambiente, e servirla con una salsa che ne possa esaltare il gusto, come nel caso della crema inglese salata.

Informazioni

PREPARAZIONE: 10 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 10 min

DOSI PER: 2 persone

Ingredienti

320 g di **battuta piemontese S&D Conad**
50 g di **latte intero**
50 g **panna** fresca
2 **tuorli d'uovo**

20 g **parmigiano** grattugiato
Olio EVO q.b.
Sale e Pepe q.b.

Preparazione

- 1) Lascia la battuta piemontese fuori dal frigo, a temperatura ambiente, solo per il tempo necessario di preparare la crema.
- 2) Scalda a bagnomaria latte e panna; toglilo dal fuoco appena inizia a bollire.
- 3) Aggiungilo, ai liquidi, i tuorli e mescolalo con cura.
- 4) Rimetti tutti gli ingredienti di nuovo a cuocere a bagnomaria fino ad ottenere un composto cremoso.
- 5) Appena la crema si sarà ristretta blocca la temperatura cambiando recipiente (l'ideale è immergere questo contenitore in dell'acqua con ghiaccio).
- 6) Aggiungilo parmigiano, sale e pepe e mescolalo con cura amalgamando tutti gli ingredienti.
- 7) Prendilo la battuta e condiscilo, in un contenitore a parte, con un filo d'olio, sale e pepe.
- 8) Disponilo sul piatto la battuta (puoi modellarla utilizzando due cucchiaini oppure usare un coppa pasta) e vicino la crema.

Per guarnire: puoi abbellire il piatto con qualche fogliolina di insalatina, germogli freschi, pomodorini pachino e una cipollina in agrodolce.