

Pastrami di Black Angus Usa con pan de cristal

Ricetta a cura di
LA GRIGLIA DI VARRONE - LUCCA



PREPARAZIONE: 3 ORE
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

punta di petto di manzo 1000 gr.
erbe miste per arrosto 250 gr.
senape dolce 40 gr.
paprika 20 gr.
pane tipo baguette 4 fette
cipolla confit 50 gr.
sale fino q.b.

PREPARAZIONE

Marinare la punta di petto con il sale, le erbe miste, la senape e la paprika lasciando riposare in frigorifero per una notte.
cuocere in forno ventilato a 95gradi per 3 ore assicurandosi che il cuore sia ben cotto
farlo riposare una notte a temperatura ambiente
tagliare delle fette sottili (2/3 mm) con affettatrice o con un coltello affilato
scaldare il pane e dividerlo a metà
comporre il piatto condendo la base del pane con la senape e la cipolla confit, adagiare sopra la carne tagliata e calda, finire con un po di senape sopra e coprire con l'altra metà del pane



LA GRIGLIA DI VARRONE

E' un mondo a parte quello del ristorante la griglia di Varrone dove le forme, i colori, le curiosità e l'entusiasmo prendono sostanza nel design. Il Dettaglio è il "valore aggiunto" nel design e quando questo risulta spontaneo e naturale all' interno del progetto, il "luogo creato" si riempie dell'energia che lo animerà nel tempo.

Quale binomio migliore del Design e del "Cibo" può creare le sensazioni e le atmosfere migliori per "luoghi" del Gusto.

Giocando con il colore il fuoco e l'acciaio nasce il concept Varrone, dove tutto ruota attorno alla grande qualità delle cose, delle sensazioni e dei ricordi.

Nel progetto, lo spazio viene rigenerato dal design plasmato dalla luce e dal colore per raccontare insieme alla cucina la qualità della materia prima, messa in vetrina davanti alla grande griglia che guarda il salone e nella stanza dei legni che avvolgono completamente l'ambiente.

La Griglia di Varrone
Viale Europa, 797/F - 55100 Lucca
Tel. 0583 583611 - Fax 0583 583611
www.grigliavarrone.com



VINO CONSIGLIATO

Etichetta Blu

DOC 2021