Filetto di manzo a cottura delicata con pepe di Sichuan

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	10 Min.
Tempo di cottura	2 Ore 30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair SL dal 2015

Filetto di manzo

500 g di filetto di manzo

2 CT di pepe, nero, in grani

1 CT di pepe di Sichuan, in grani

2 pizzichi di polvere cinque spezie

1 CM di salsa di soia, scura

olio di semi di girasole, per rosolare

Versare i grani di pepe nero e di pepe di Sichuan in un mortaio e pestarli. Aggiungere la polvere cinque spezie e mescolare.

Scaldare l'olio in una padella e rosolare il filetto di manzo a fuoco vivo su tutti i lati. Spennellare il filetto di manzo con la salsa di soia scura e cospargere con la miscela di spezie.

Adagiare la carne sulla teglia. Inserire la sonda di temperatura dell'alimento al centro del punto più spesso. Trasferire la teglia nella camera di cottura fredda e inserire la sonda di temperatura dell'alimento nella presa all'interno della camera di cottura. Cuocere.

Cottura delicata, fino a una temperatura degli alimenti di 57 °C (max 2 Ore 30 Min.)

fior di sale

Terminata la cottura, condire il filetto di manzo con fior di sale.

Salsa al pepe

1 scalogno

2 spicchi d'aglio

olio di semi di girasole

100 ml di vino rosso

500 ml di fondo di manzo

½ CT di pepe di Sichuan

Tritare finemente lo scalogno, schiacciare e sbucciare l’aglio. Rosolare lo scalogno e l’aglio in una pentola con un po’ d’olio, aggiungere il vino rosso e far ridurre il liquido alla metà. Aggiungere il fondo e far addensare fino a ottenere la consistenza desiderata della salsa. Filtrare la salsa, aggiungere il pepe di Sichuan e lasciar riposare per 10 minuti. Servire con il filetto di manzo.

Accessori

Teglia

Sonda di temperatura dell’alimento

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019