

Bavette con rapa rossa e alici

Chef Valentino Palmisano

Relais & Chateaux Palazzo Seneca – Ristorante Vespasia

Primo piatto

Ingredienti (per quattro persone)

- 320 gr bavette
- 400 gr rapa rossa (con buccia)
- 4 L acqua
- 5 gr alga konbu
- 8 gr alici (filetti)
- 2 gr succo di limone
- 5 gr colatura di alici
- 3 gr dragoncello
- 10 gr olio extra vergine di oliva
- 100 gr yogurt bianco non zuccherato (asciugato bene)
- 5 gr succo di limone

Preparazione

Lavare bene le rape e metterle a bollire con l'alga kombu fino a che le rape non saranno bene cotte, successivamente conservare l'acqua e pelare le rape, frullare le rape fino ad ottenere una purea liscia.

Mescolare lo yogurt con il limone, mettere il composto in un panno e lasciarlo colare per almeno 12 ore.

Cuocere la pasta in circa 700 gr di acqua di rapa rossa per circa 8 minuti (all'occorrenza aggiungere altra acqua già calda come se fosse un risotto) una volta che l'acqua sarà completamente evaporata e la pasta quasi cotta aggiungere i filetti di acciughe tagliate a pezzetti e la purea di rapa rossa insieme a qualche goccia di limone, se la pasta risultasse mancante di sale aggiungere un po' di colatura di alici.

Nel piatto porre 15 gr di yogurt e adagiare la pasta mantecata con un filo di olio, finire con un po' di dragoncello fresco.

