

CANNAMELA

Roast beef alle spezie e sale rosso



Ingredienti

- 800g polpa di manzo da roast beef
- qb Sale Rosso all'alea delle Hawaii CANNAMELA
- 1 cucchiaino pepe nero macinato CANNAMELA
- 1 cucchiaino rosmarino in foglie CANNAMELA
- 1 cucchiaino timo foglie CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino Alloro frantumato CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino salvia in foglie CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino aglio liofilizzato CANNAMELA
- 2 cucchiaini olio extravergine di oliva
- 1/2 cucchiaino fecola di patate
- 1 sacchetto forno Cuki
- Ingredienti per servire:
- 80g spinacino fresco
- 3-4 pomodorini
- 2 cucchiaini olio extravergine di oliva
- Succo 1/2 limone
- qb pepe nero macinato CANNAMELA

 Porzioni 5 persone	 Portata Secondo
 Tempo 7 minuti	 Difficoltà Facile
 Cottura In forno	 Kcal per persona 261*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Porre in una capiente ciotola le erbe aromatiche e la spezia CANNAMELA.
- 2 Condire con l'olio e con 4 giri di sale rosso all'alea delle Hawaii tappomacina CANNAMELA.
- 3 Cospargere la polpa di manzo con il composto aromatico e lasciare riposare per 30 min.
- 4 Aprire il sacchetto forno Cuki, inserire la fecola e agitarlo.
- 5 Porre la carne nel sacchetto forno Cuki con tutto il condimento e chiudere con l'apposito legaccio.
- 6 Trasferire il sacchetto nel forno a 180° per 25 min. In cottura tagliare uno degli angoli del sacchetto o praticare a fori per lasciar fuoriuscire il vapore.
- 7 Quando la carne sarà cotta, sfornare e aprire il sacchetto facendo attenzione alla fuoriuscita del vapore. Lasciar raffreddare la carne.
- 8 Tagliare la carne a fette sottili e disporle nei piatti.
- 9 In una ciotola emulsionare l'olio con il succo di limone, un pizzico di sale e due pizzichi di pepe nero macinato CANNAMELA.
- 10 Irrorare la carne con l'emulsione.
- 11 Distribuire nei piatti le foglie di spinacino e spicchi di pomodorini.
- 12 Per velocizzare l'operazione di preparazione potete inserire la carne, le spezie, le erbe aromatiche e gli altri ingredienti direttamente nel sacchetto dopo averlo infarinato e agitarlo con cura facendo attenzione a non rompere