ROAST-BEEF ALL’INGLESE CON SALE BILANCIATO, SALSA CON IL FONDO DI COTTURA E RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO MARINATO

Ingredienti per 6 persone:

casseruola ∅ 16 cm

pentola ∅ 20 cm

padella ∅ 26 cm

* 2 kg di carne (taglio roastbeef)

Per la marinatura:

* 120 g sale
* 200 g zucchero di canna

Per la cottura:

* 50 g di burro
* Qualche foglia di salvia
* Qualche rametto di rosmarino
* 1 cipolla
* 2 carote
* 1 costa di sedano
* 200 ml di birra

Per il contorno

* 500 g di radicchio di Treviso tardivo IGP
* 125 ml di aceto di vino bianco
* 500 ml di acqua
* sale
* olio extravergine d’oliva
* 1 arancia
* Sale grosso
* Per il radicchio:

Monda il radicchio, lavalo in abbondante acqua corrente e taglialo in quarti.

Porta a bollore la pentola Tritania ∅ 20 cm riempita con l'acqua, l'aceto, la scorza dell’arancia ed il suo succo.

Aggiungi il sale grosso e quando riprende il bollore tuffa gli spadoni, avendo cura che rimangano completamente immersi.

Dopo 5 minuti, delicatamente, raccoglili con una pinza.

Metterli a scolare completamente per alcuni minuti.

Una volta asciutti disporli sul piatto di portata, condirli con olio.

Coprirli con la pellicola e lasciarli riposare in frigorifero prima di servirli.

* Per il roast beef

Miscela lo zucchero di canna ed il sale fino.

Massaggia il pezzo di carne in questa miscela, mettilo su una gratella e lascialo marinare un’ora a temperatura ambiente.

Passato il tempo elimina il più possibile il sale e lo zucchero.

Nella padella Tritania da ∅ 26 cm, rosola il pezzo di carne insieme al burro, all’olio, al rosmarino, alla salvia.

Nella stessa padella rosola anche la cipolla, le carote ed il sedano a pezzi.

Metti la padella con la carne in forno caldo a 250° per 50 minuti.

A fine cottura, lascia riposare la carne su di una gratella, poi tagliala a fette.

Trasferisci le verdure ed il fondo di cottura sulla casseruola Tritania da ∅ 16 cm, aggiungi la birra e lascia ridurre della metà a fuoco medio, poi frulla con il frullatore ad immersione.

Servi la carne con il suo sugo ed il radicchio di Treviso marinato.