

Coffee & rum



Quello della **carne al caffè** potrebbe sembrare un abbinamento bizzarro agli occhi dei tradizionalisti, ma credetemi non lo è.

In realtà, sia sotto forma di marinatura che come salsa o impanatura, il **caffè** è un ingrediente che può donare a un secondo di carne un gusto deciso e soprattutto armonico, per un risultato molto meno particolare di quanto si possa immaginare. In questo caso poi l'aggiunta del rum, iniettato direttamente dentro la carne, aiuta ad aromatizzare e mantenere morbida il pezzo durante la cottura.

Se volete coccolarvi un po' con qualcosa di **particolare** o per una cena diversa dal solito provate a giocare con questo ingrediente, il caffè, che spesso viene associato solamente al fine pasto, ma che in realtà può riservarvi piacevoli sorprese anche durante :)

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Coffee & rum



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per i funghi shitake:

200 grammi di funghi shitake;

olio E.V.O. q.b.;

sale q.b.

Per il cavolo riccio:

50 grammi di cavolo rosso riccio;

salsa di soia q.b.;

olio E.V.O.

Per le patate alla curcuma:

1 patata gialla;

1 cucchiaino di curcuma;

sale q.b.

Per il rub:

1 cucchiaino di caffè;

1 cucchiaino di aglio in polvere;

1 cucchiaino di pepe rosso in grani;

peperoncino secco a piacere.

Per la carne:

400 grammi di tagliata di manzo;

1 bicchierino di rum;

1 siringa.

Per la composizione:

noci pecan q.b.;

sale Maldon affumicato q.b.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

I funghi:

Pulite i funghi con un panno di carta umido per eliminare eventuali residui di terra e nel frattempo scaldate una padella con un filo di olio. Una volta calda cuocete i funghi dalla parte del cappello, copriteli con coperchio ed un peso in modo da tenerli pressati. Una volta cotti (circa cinque minuti) spegnete la fiamma, lasciateli raffreddare e salate.

Il cavolo:

Lavate le foglie di cavolo rosso e lessatele in abbondante acqua per circa cinque minuti. Ora scolatele e fatele saltare in padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio e un cucchiaino di salsa di soia per qualche minuto.

Le patate:

Sbucciate la patata e tagliatela a fettine sottili (in modo che cuocia prima). In un tegame scaldate un po' di olio, aggiungetevi la patata tagliata, la curcuma ed un po' di acqua. Portate a cottura ed eventualmente aggiungete altra acqua nel caso si asciugasse troppo. Assaggiate, regolate di sale e frullate il tutto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Il rub:

In un macina caffè o mortaio unite tutti gli ingredienti e tritate ottenendo una polvere omogenea.

La carne:

Prelevate con una siringa il rum e fate delle iniezioni in vari punti alla carne. Fatela riposare per un'oretta e quindi impanatela con il rub in tutti i punti. Nel frattempo scaldate per bene la piastra e una volta rovente cuocete la carne su ogni lato per circa due minuti (la

cottura della carne è soggettiva in base ai gusti personali, a me piace bella rossa). Una volta cotta fatela riposare per qualche minuto in modo che i succhi in essa contenuti si ridistribuiscono e quindi tagliatela a fette uniformi.

La composizione:

In un piatto piano posizionate qualche fungo, un po' di crema di patate e delle foglie di cavolo quindi stendete delle fettine di carne.

Ultimate il piatto condendo la carne con dei fiocchi di sale affumicato e qualche noce pecan tritata grossolanamente a coltello.