

## ROASTBEEF CON BURRATA, FUNGHI E ASPARAGI



Questo mese ho pensato di proporre un'interessante combinazione che unisce la succosità del roastbeef, la cremosità della burrata, la nota terrosa dei funghi e la freschezza degli asparagi..., un' armonia di sapori.

### Ingredienti per 4 persone:

#### *Per il roastbeef*

- kg 0,8 di carne da roastbeef (sottofiletto, noce, girello o sottofesa)
- un rametto di rosmarino, uno spicchio d' aglio
- ml 100 di vino rosso, senape, sale, pepe, olio evo

### ***Per i funghi***

- gr 300 di funghi( champignon o porcini)
- uno spicchio d' aglio in camicia
- un rametto di timo o un pizzico di secco
- olio evo, sale

### ***Per gli asparagi***

- gr 300 di asparagi
- un c tav d' olio evo
- gr 50 di burro
- 3 foglie di salvia, sale

### ***Per il formaggio***

- gr 250 di burrata

## **Procedimento**

Scaldare il forno a 190/200 gradi. Intanto legare la carne, per darle una forma regolare. Massaggiarla, bene, con sale e pepe, poi spalmarla con un leggero velo di senape (io uso la delicata, ma se vi piace un sapore più deciso, potete usare quella forte o quella coi grani). Mettere un pò di olio evo in una teglia, rosolare la carne a fiamma alta da tutti i lati (questo permette di sigillare i pori e trattenere i succhi interni), rigirandola senza mai forarla (importante!). Bagnare col vino, senza versarlo sulla carne, per evitare di inumidirla, infornarla per 15/20 minuti, o se avete un termometro a sonda, fino a che la temperatura al cuore non raggiunge i 50/55 gradi. Levare la carne dal forno e prima di tagliarla, avvolgerla con carta da forno e lasciarla riposare per 15/20 minuti, questo per rendere la carne più succosa.

A parte tagliare i funghi a lamelle. In una padella rosolare l'aglio, levarlo, unire i funghi, il timo e cuocerli a fiamma vivace, spegnere il fuoco, levare il timo, salare, mescolare e mantenerli in caldo.

A questo punto, eliminare la parte legnosa degli asparagi e, con un pelapatate, pelare la base e sbollentarli, in acqua leggermente salata, per 5 minuti. In una padella fondere il burro con olio evo e la salvia, unire gli asparagi e farli cuocere; devono rimanere croccanti. Affettare la carne, posizionare le fettine su un piatto caldo, adagiarvi sopra i funghi, gli asparagi e la burrata a pezzetti (questo fa in modo che il calore della carne scioglia leggermente la stracciatella, cuore cremoso della burrata!). Terminare con un filo d'olio e una grattata di pepe nero.

Per un tocco in più guarnire con granella di mandorle o pinoli, tostati.

Eventualmente potete raffreddare la carne e preparare un piatto freddo