



## Battuta al coltello Besimaua con tartufo e zabaione al parmigiano

### TEMPI DI PREPARAZIONE

🕒 Preparazione: 10 min c.a. 🔥 Cottura: 10 min c.a. 👨‍🍳 Pronto in: 20 min c.a.

### INGREDIENTI (Per 4 persone)

#### PER LA BATTUTA

- 400/450 g di battuta al coltello Besimaua
- Un tartufo nero da circa 60/80 g
- Insalata riccia e germogli per guarnire
- Alcune fette di pane casereccio
- Olio evo, sale e pepe.

#### PER LO ZABAIONE

- 3 tuorli
- 100 gr. Parmigiano reggiano
- 70 gr. di burro
- Un bicchierino di vino bianco

### PROCEDIMENTO

Pulire in profondità il tartufo eliminando la terra con un pennellino, eventualmente passandolo sotto un filo d'acqua corrente.

Asciugare con cura con della carta da cucina. Condire la battuta con olio evo, sale e pepe e lasciare fuori frigo.

Nel frattempo tagliare 4 fette di pane casereccio sottili e ricavare da ogni fetta delle cialde con un piccolo coppapasta ad anello.

Tostare leggermente le fette in una padella calda con un filo d'olio per renderle croccanti.

Con l'aiuto di un coppapasta della **ILSA** impiattare la battuta, guarnire con l'insalatina riccia i germogli e le cialde di pane croccante.

Per preparare lo zabaione mettere i tuorli in un polsonetto (pentolino per cottura a bagnomaria) e sbatteterli energicamente con una frusta da cucina. Aggiungere il burro, precedentemente sciolto a bagnomaria oppure nel microonde.

Salare e versare il vino continuando a mescolare fino ad amalgamare il composto. Aggiungere il parmigiano grattugiato e farlo sciogliere.

Non appena il composto sarà denso al punto giusto spegnere e servire caldo sulla battuta con il tartufo tagliato a lamelle servendosi del **tagliatartufo della ILSA**.



## Consiglio dello Chef:

Lo Zabaione va versato caldissimo sulla battuta, se dovesse rapprendersi troppo aggiungere un pochino d'acqua per renderlo più fluido.