KIKKOMAN

Fettine di vitello con waffle di patate dolci

Tempo totale **60 Min** **30 Min** Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per la carne e la salsa:

1,5 kg	di lombo di vitello
	Olio per friggere
50 g	di burro
100 g	di farina 00
100 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
1 l	di brodo di vitello
5 g	di amido di mais
100 g	di panna montata

Per i waffle:

300 g	di burro morbido
300 g	di uova
200 g	di farina 00
10 g	di lievito in polvere
100 ml	di acqua frizzante
100 g	di Gouda, grattugiato
100 g	di patate dolci fresche, grattugiate
100 g	broccoli, grattugiati al momento
5 g	di sale

Inoltre:

200 g	di marmellata di mirtilli rossi

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Vitello a fettine: tagliare la carne a pezzi di dimensioni adeguate. Rosolare in una padella con un po' d'olio a fuoco vivo per 2–3 minuti, quindi togliere e mettere da parte. Ridurre il fuoco e sciogliere il burro nella padella. Incorporare la farina e farla soffriggere per 1–2 minuti. Sfumare con la Salsa di Soia Kikkoman a Ridotto Contenuto di Sale e mescolare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungere il brodo e far sobbollire a fuoco basso per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Far insaporire la carne nella salsa a fuoco basso per 4-5 minuti. Poco prima di servire, incorporare 1 cucchiaio di panna montata.

Passaggio 2

Montare il burro fino a renderlo spumoso. Aggiungere le uova una alla volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta. Mescolare la farina e il lievito, aggiungere alla miscela di uova e incorporare l'acqua gassata fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Unire il Gouda, le patate dolci e i broccoli. Condire con sale. Preriscaldare e ungere una piastra per waffle a forma di cuore e cuocere i waffle per 4–5 minuti fino a doratura.

Passaggio 3

Per servire, disporre tre cuori di waffle su ogni piatto. Condire con la carne e la salsa e completare con un cucchiaio di marmellata di mirtilli rossi.