KIKKOMAN

Fonduta di vitello

Valori nutrizionali (per porzione):
1.799 kJ / 429 kcal

Grassi: **23 g** Proteine: **35 g**
Carboidrati: **16 g**

INGREDIENTI

6 Porzioni

Fonduta di vitello:

1 l	di brodo di vitello
600 g	di filetto di vitello
250 g	di funghi (champignon o shitake) (regular mushrooms or shiitake)
3	carote
200 g	di cavoletti di Bruxelles
100 ml	Salsa di Sesamo Kikkoman

Salsa Gribiche:

4	uova
1 cucchiaio	di senape di Dijon
2 cucchiai	Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml)
60 ml	di olio d'oliva
4	cetrioli sott'aceto
2 cucchiai	di capperi salati
3 cucchiai	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
0,5 mazzetto	di prezzemolo
0,5 mazzetto	di erba cipollina

Brodo di vitello (fatto in casa):

3	cipollotti
1	spicchio d'aglio
2 kg	di carne di vitello per minestra
1 kg	di ossa di vitello
2	carote

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Brodo di vitello (da preparare a casa)

Lavare per bene carne e ossa. Riempire un grande tegame da minestra con acqua fredda. Portare a ebollizione. Quando l'acqua bolle, togliere la schiuma. Aggiungere gli altri ingredienti e cuocere a fuoco medio per almeno 3 ore. Filtrare e salare q.b.

Passaggio 2

Salsa Gribiche

Preparare le uova sode. Passarle sotto l'acqua fredda e mondarle. Mescolare 2 tuorli, senape, aceto, Ponzu e olio d'oliva fino ad ottenere una pasta cremosa. Tritare finemente erbe, uova, cetrioli, capperi e gli ingredienti restanti e mescolare insieme alla pasta. Aggiustare di pepe.

Passaggio 3

Fonduta di vitello

Tagliare il filetto di pollo a dadini di 2x2 cm. Cuocere i cavoletti di Bruxelles in acqua bollente per vari minuti. Poi passarli sotto l'acqua fredda. Tagliare le carote a fette spesse 5 mm. Sbollentare in acqua per vari minuti finché non siano al dente. Tagliare i funghi a 2 o 4 pezzi, a seconda delle dimensioni. Scaldare il brodo di vitello nel tegame per la fonduta sul fornello. Posizionare il tegame sul kit per fonduta. Preparare gli spiedini di carne o

6 l	d’acqua
1	foglia d’alloro
0,25 mazzetto	di mazzetto di prezzemolo
5	rametti di timo
5	grani di pimento
10	grani di pepe bianco
60 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

verdure e cuocere nel brodo. Servire con le salse.