

FEGATO DI VITELLINO, SCALOGNO E SALSA YAKITORI



CONCEPT

Il fegato è istinto, ferro, dolcezza animale, in contrasto con lo scalogno che crea un fondo dolce, quasi una marmellata. Lo yakitori regala una lucidatura umami mentre la cipolla croccante regala texture e verticalità. In equilibrio perfetto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 G FEGATO DI VITELLINO PULITO
20 G OLIO NEUTRO
Q.B. SALE FINO

PER LO SCALOGNO STUFATO E BRUSTOLITO

300 G SCALOGNO
40 G BURRO
20 G OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
4 G SALE

PER LA CIPOLLA CROCCANTE

200 G CIPOLLA BIANCA
30 G FARINA DI RISO
2 G SALE
Q.B. OLIO PER FRITTURA

PER FINIRE

Q.B. SALSA YAKITORI
(Vedi capitolo "Salse, fondi e sughi")
Q.B. CIPOLLA CROCCANTE

PROCEDIMENTO

- Elimino membrane e nervature dal fegato.
- Taglio in fette da 80-100 g oppure in bocconi grossi.
- Scaldo una piastra o una griglia molto rovente, preferibilmente Jospo o ghisa.
- Cuocio il fegato per 20-30 secondi per lato, in modo da ottenere esterno sigillato e interno rosa e cremoso.
- Stufo lo scalogno affettato con burro, olio extravergine di oliva e sale fino a ottenere una consistenza morbida e dolce.
- Aggiungo sale, zucchero e liquido e lascio cuocere fino a evaporazione.
- Brustolisco leggermente lo scalogno per aumentare profondità e contrasto.
- Glasso il fegato con poca salsa yakitori, spennellandolo oppure nappandolo leggermente.
- Preparo la cipolla croccante: affetto la cipolla sottile, la passo nella farina di riso e la frizzo a 170°C per 2-3 minuti, la salo.

Nota tecnica

- Il fegato non deve cuocere oltre il necessario, altrimenti sviluppa note amare e perde cremosità.
- La salsa yakitori va usata in quantità controllata, come lucidatura.

IMPIATTAMENTO

- Scalogno stufato e leggermente bruciato alla base.
- Sopra fegato scottato.
- Nappo con salsa yakitori.
- Finisco con la cipolla croccante.

FEGATO DI VITELLINO,

SCALOGNO E SALSA YAKITORI

IN DETTAGLIO

IL FEGATO DI VITELLINO

La preparazione

- elimino membrane e nervature
- taglio in:
 - ✓ fette da 80-100 g
- oppure
 - ✓ bocconi grossi

La cottura

- piastra o griglia rovente (Josper o ghisa)
- temperatura altissima
- tempo: 20-30 secondi per lato

Risultato

- esterno sigillato
- interno:
 - ✓ rosa
 - ✓ cremoso
 - ✓ non asciutto

LA SALSA YAKITORI

Uso nel piatto

- spennellata o nappage leggero sul fegato caldo
- oppure breve passaggio "intinto + ritorno su brace"

Quantità per servizio

- circa 20-25 g per porzione

Funzione

- addolcire il ferro
- dare profondità umami
- lucidare

LO SCALOGNO STUFATO E BRUSTOLITO

Stufatura

- scalogno affettato
- burro + olio
- fuoco dolce

L'equilibrio del piatto è dato da...

Fegato: ferro + dolcezza animale

Scalogno: rotondità

Yakitori: umami + lucidità

Cipolla frita: crunch

PUNTI CRITICI

- Fegato
 - se cuoce troppo si percepisce ferro, amaro

- aggiungo:
 - ✓ sale
 - ✓ zucchero
 - ✓ liquido
- tempo: 20-25 minuti

La riduzione

- evaporare liquido
- ottengo: consistenza fondente / quasi crema rustica

La finitura su brace

Passaggio veloce in ghisa su Josper per effetto:

- leggero bruciato
- caramellizzazione

Risultato

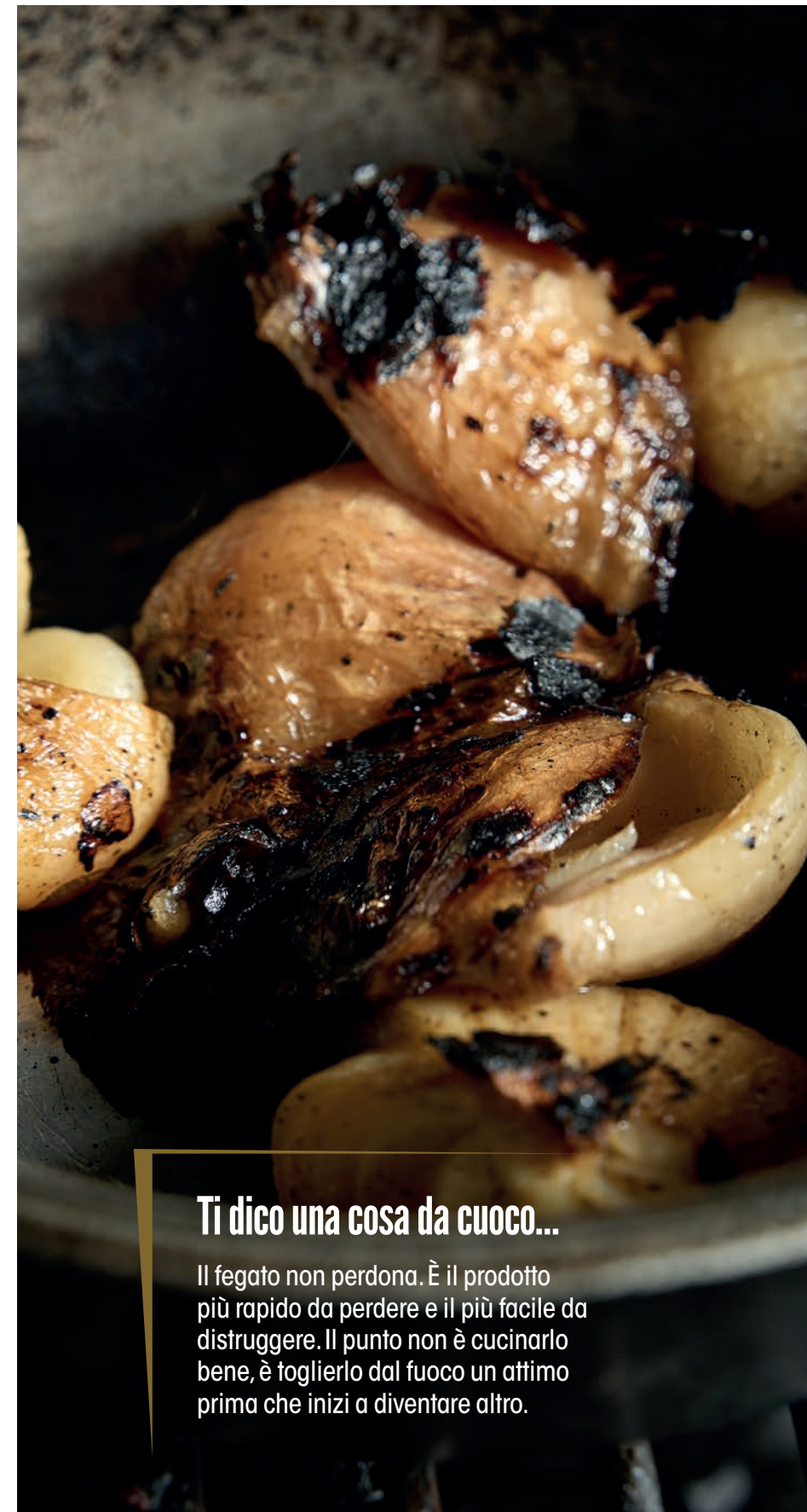
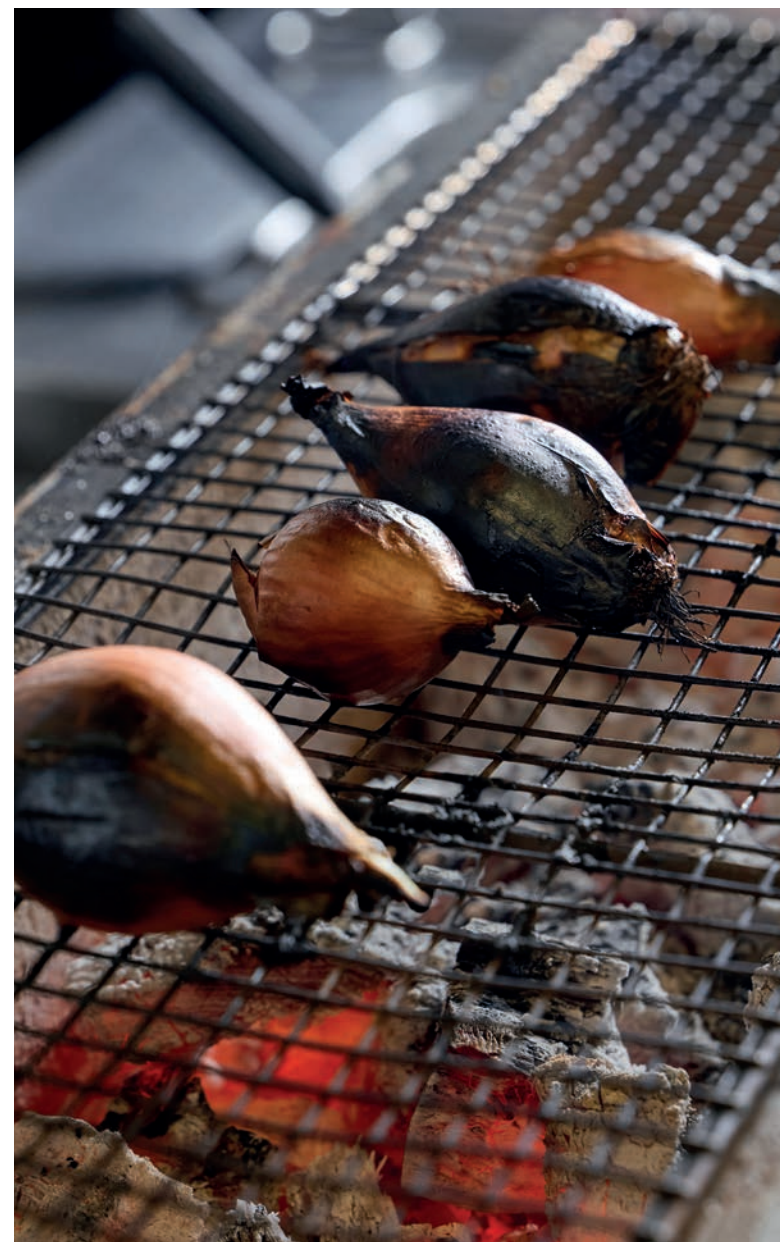
- dolce profondo
- leggermente affumicato
- struttura morbida

LA CIPOLLA CROCCANTE

- affetto sottile
- passo in farina di riso
- friggo a: 170°C
- tempo: 2-3 minuti

Risultato

- croccante
- asciutta
- dorata



Ti dico una cosa da cuoco...

Il fegato non perdona. È il prodotto più rapido da perdere e il più facile da distruggere. Il punto non è cucinarlo bene, è toglierlo dal fuoco un attimo prima che inizi a diventare altro.