

SECONDI PIATTI

Filetto di canguro

LUOGO: Oceania / Australia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



sedano e cipolla tritata
200g di pomodori tritati
3 rametti di timo e di maggiorana
2 foglie d'alloro
2 ½ tazze di vino bianco secco
12 tazze d'acqua

PER LA SALSA

ritagli di filetto di canguro
2 cipollotti dorati tritati
1 cucchiaio di carota sminuzzata
1 cucchiaio di foglie di timo fresche
1 cucchiaino di pepe nero appena macinato
1 cucchiaio di pancetta affumicata tritata
marinata avanzata
4 cucchiaini di vino rosso
¾ tazze (185ml) di riduzione di vitello

PER LA GUARNITURA

2 cucchiaini di burro
24 cipollotti dorati sbucciati
patatine di forma rettangolare

PREPARAZIONE

1 Per preparare la marinata, schiacciate la foglia d'alloro o polverizzatela in un macinino elettrico. Mettete la foglia d'alloro nell'aceto di vino rosso e olio d'oliva. Incorporate tutti gli ingredienti per la marinata.

Per marinare la carne, mettete la carne in un contenitore adatto e versateci sopra la marinata. Mettete il tutto in frigorifero per 2 giorni, girando occasionalmente la carne.

Per cuocere la carne, estraetela dalla marinata e conservate il liquido per preparare successivamente la salsa.

Sciogliete il burro chiarificato in una padella e cuocete dolcemente a fuoco medio fino a doratura su tutti i lati. Per cuocere al sangue o con cottura media non dovrebbero passare più di 3-4 minuti. Lasciate la carne riposare il luogo caldo.

Per preparare la salsa, fate dorare gli ingredienti della salsa nella padella nella quale avevate cotto il canguro. Sgrassate la padella con la marinata conservata. Aggiungete il vino rosso e la riduzione di vitello e riducete la salsa ad 1/3. Passate la salsa attraverso un colino fine.

Per preparare la guarnizione, sciogliete il burro in una casseruola dal fondo spesso e cuocete dolcemente i cipollotti fino a che si siano caramellizzati (circa 20 minuti).

Per preparare gli spinaci, sbollentateli in acqua bollente per 1 minuto. Scolateli per bene, estraendo più acqua possibile, quindi scaldateli con il burro e condite con il pepe.

Per preparare il brodo di vitello, fate dorare gli stinchi di vitello con le verdure in un forno caldo (per circa 1 ora). Sgrassate la teglia con del vino bianco e rimuovete la carne ed il liquido per metterli in una casseruola.

Aggiungete i pomodori e l'acqua e sobbollite per 12 ore. Scolate, fate raffreddare in frigorifero e rimuovete il grasso dalla superficie del brodo una volta raffreddato.

Per preparare la riduzione di vitello, aggiungete un cucchiaio di pasta di pomodoro in due litri di brodo di vitello e ridurre fino ad ottenere un litro.

Per servire, scaldate i piatti da portata e fate un letto di spinaci su ognuno. Tagliare la carne a pezzi e disponetela sopra gli spinaci.

Guarnite il tutto con i cipollotti glassati e le patatine di forma rettangolare. Assaggiate la salsa, aggiustate di condimento e versatela con un cucchiaio intorno alla carne e sugli spinaci.