

SECONDI PIATTI

Filetto di canguro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Oceania / Australia*

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



INGREDIENTI

1kg di filetto di canguro tagliato a pezzi
3 cucchiaini di burro chiarificato
1 mazzetto di spinaci lavati
1 cucchiaio di burro
pepe nero appena macinato

PER LA MARINATA

1 foglia d'alloro
4 cucchiaini di aceto di vino rosso
3 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine
12 bacche di ginepro
6 baccelli di cardamomo
2 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati
2 anici stellati
1 cucchiaino di grani di pepe nero
2 rametti di timo

PER IL BRODO DI VITELLO

2kg di stinco di vitello tagliato in pezzi da
4cm

100g di carote
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 cucchiari di vino rosso
¾ tazze (185ml) di riduzione di vitello

PER LA GUARNITURA

2 cucchiari 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, scaldare 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.