

SUGGERIMENTO: Chi vuole può utilizzare la dry aged T-Bone steak.



Sandwich con bistecca funghi porcini e maionese alla zucca

Per 10 sandwich:

.....
10 OMG sandwich, art. 2548
10 bistecche (à 100 g)
1000 zucche hokkaido
300 ml aceto di vino bianco
200 ml acqua
10 cucchiaini olio d'oliva
3 piedi d'insalata frisee
5 cucchiaini olio
10 funghi porcini
2 cipollotti
2 uova fresche
1 cucchiaino di senape
250 ml olio vegetale
2 cucchiaini aceto
1 presa di zucchero
sale e pepe

- 1 Tagliare la zucca a fette sottili e scaldarla con acqua ed aceto. Cuocere per 5 minuti. Lasciar raffreddare. Cuocere le bistecche in padella. Tagliare a fette sottili prima di servire.
- 2 Nel frattempo mettere dell'olio sul pane e tostarlo. Pulire e tagliare i funghi. Tagliare i cipollotti a dadini e dorarli in padella con dell'olio. Aggiungere i funghi e rosolarli.
- 3 Dividere il tuorlo dall'albume. Unire il tuorlo alla senape ed all'olio. Fare una purea con 120 g zucca. Aggiungere l'aceto e speziare. Aggiungere la maionese alla zucca, poi i funghi.
- 4 Cospargere di maionese alla zucca la parte inferiore del panino. Lavare l'insalata e tagliarla. Farcire il sandwich con la carne. Aggiungere di nuovo la maionese, poi i funghi. Chiudere il panino.