



**CUBE DI MANZO SOUS-VIDE  
E SPONZALI SPIRITO CONTADINO**

MASSIMO SCIROCCO

*Massimo Sciocco*



## CUBE DI MANZO SOUS-VIDE E SPONZALI SPIRITO CONTADINO

### INGREDIENTI:

spalla di manzo • bouquet garni e spezie a piacere • sponzali Spirito Contadino  
• olio • burro • zucchero di canna • aceto di riso • polvere di caffè

### PROCEDIMENTO:

selezionare e parare la spalla di manzo, aromatizzare con bouquet garni e spezie a piacere, metterla in sacchetti sottovuoto e cuocerla per circa 8 ore a 72°C. Una volta cotta abatterla in positivo, con gli scarti preparare un fondo bruno ristretto che servirà successivamente per impiattare. Spadellare gli sponzali con olio, una noce di burro, zucchero di canna e sfumare con aceto di riso. Una volta evaporato aggiungere della polvere di caffè e mescolare il tutto. Tagliare la spalla di manzo a cubi e infornarla in forno caldo pre riscaldato a 200°C per 7,8 minuti circa fino ad ottenere la reazione di maillard desiderata. Impiattare e servire.

MASSIMO SCIROCCO