

BATTUTA DI DIAFRAMMA ALLE ALBICOCCHE

Il diaframma, un taglio poco conosciuto ma dal sapore unico...

Nelle battute di carne viene generalmente usato il filetto ma, per questa ricetta, sotto il suggerimento del sous-chef Giacomo Orlandi della Trattoria Da Amerigo mi sono cimentato in una battuta di diaframma, un taglio da alta cucina, naturalmente salino e dalla grande masticabilità. Abbiamo voluto poi accostare alla materia prima scelta, dei sapori tipicamente estivi ed è così nato questo piatto che effettivamente è un'esplosione di sapori: **battuta di diaframma alle albicocche**.

Con questa ricetta partecipare al contest Saranno Famosi di Inalpi, che combina tre blogger a un sous-chef di una Trattoria selezionata dalla Guida Osterie d'Italia 2017 Slow Food, 10 squadre che ambiscono al premio per il miglior menù! Insieme a Rossella, Marina e a Giacomo, il nostro chef, formiamo la **squadra del centro Italia!**

Ma ora passiamo alla preparazione della **battuta di diaframma alle albicocche!**

Tempo di preparazione: 20 minuti (+ cottura verdure)

Dosi per: 2 persone

Ingredienti per la battuta

400 gr di diaframma (o cartella) di manzo

4 albicocche

1 scalogno

1 cucchiaino di senape

olio extravergine d'oliva q.b.

sale in scaglie q.b.

pepe

Ingredienti per il contorno

1 rapa rossa

6 patate novelle

6 pomodorini colori misti

rucola q.b.

finocchietto q.b.

olio extravergine d'oliva q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Ingredienti per la purea di albicocche

4 albicocche

qualche goccia di succo di limone

Ingredienti per la crema di formaggini

6 formaggini inalpi

1 cucchiaio d'olio

1 cucchiaio di acqua

sale q.b.

pepe q.b.

3 rametti di timo

3 rametti di origano

Preparazione della crema di formaggini

Per preparare la **battuta di diaframma alle albicocche**, per prima cosa prepariamo la crema di formaggini inserendo in un frullatore i formaggini, l'olio, l'acqua, un pizzico di sale, una macinata di pepe e le foglioline di tre rametti di timo e di origano.

Frulliamo il tutto per qualche secondo, se troppo densa aggiungere un altro po' d'acqua.

Versiamo la crema di formaggini in una sacca-poche e poniamola in frigorifero.

Preparazione della purea di albicocche

Laviamo e denocchiamo le albicocche.

Mettiamole in un bicchiere e con un frullatore ad immersione frulliamole accuratamente, aggiungendo qualche goccia di succo di limone.

Versiamo in una sacca-poche e riponiamo in frigorifero.

Preparazione delle verdure

Lessiamo separatamente le rape e le patate novelle. Dovranno essere morbide ma compatte.

Procediamo dunque a spellare entrambe. Tagliamo la rapa a fette alte circa mezzo centimetro e con la bocchetta liscia di una sacca-poche, ricaviamo dei piccoli cerchi.

Assemblaggio della battuta di diaframma alle albicocche

Tagliamo il diaframma a fette spesse mezzo centimetro. Tagliamo poi le fette in strisce da mezzo centimetro e ancora a dadini da mezzo centimetro.

Mettiamo la battuta di diaframma in una ciotola e aggiungiamo un filo d'olio extravergine d'oliva, la senape, il sale in scaglie, una macinata di pepe e lo scalogno tagliato finemente.

In un piatto piano, creiamo 3 cerchi di purea di albicocca.

Con l'aiuto di un coppapasta adagiamo la carne pressando con il dorso di un cucchiaio. Aggiungiamo anche le albicocche tagliate a cubetti. Solleviamo il coppapasta delicatamente.

Adagiamo le patate novelle, la rapa, i pomodorini e la rucola su un lato del piatto. Coniamo con qualche goccia d'olio e qualche scaglia di sale.

Aggiungiamo qualche punto di crema al formaggio alle erbe qua e là.

Consigli: La **battuta di diaframma alle albicocche** deve essere preparata e mangiata al momento.





