

# 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

1. 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.

2. Frulliamo il tutto per qualche secondo, se troppo densa aggiungere un altro po' d'acqua.
3. Versiamo la crema di formaggini in una sacca-poche e poniamola in frigorifero.

### Preparazione della purea di albicocche

1. Laviamo e denoccioliamo le albicocche.
2. Mettiamole in un bicchiere e con un frullatore ad immersione frulliamole accuratamente, aggiungendo qualche goccia di succo di limone.
3. Versiamo in una sacca-poche e riponiamo in frigorifero.

### Preparazione delle verdure

1. Lessiamo separatamente le rape e le patate novelle. Dovranno essere morbide ma compatte.
2. 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

1. Tagliamo il diaframma a fette spesse mezzo centimetro. Tagliamo poi le fette in strisce da mezzo centimetro e ancora a dadini da mezzo centimetro.
2. 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.
3. In un piatto piano, creiamo 3 cerchi di purea di albicocca.
4. 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.

5. Adagiamo le patate novelle, la rapa, i pomodorini e la rucola su un lato del piatto. Condiamo con qualche goccia d'olio e qualche scaglia di sale.
6. 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.





