

Voglia di beef?

Flat Iron Steak Natura Beef ai ferri



Il Flat Iron Steak di Natura Beef è un taglio di carne speciale: si tratta di un intero filetto di spalla tagliato nel senso della lunghezza e privato del tendine. Non ha bisogno di tempi di cottura lunghi, anzi: può esser cotto ai ferri in un batter d'occhio.



(Foto: biggreenegg.eu)

Ingredienti

- 1 taglio di filetto di spalla Natura Beef, ca. 800 g
 - 2 spicchi d'aglio
 - 1 rametto di timo
 - 1 rametto di rosmarino
 - 2 cucchiaini di olio d'oliva
 - fiocchi di sale marino
- Burro alle erbe**
- 1 spicchio d'aglio
 - 1 cm di peperoncino rosso
 - 1 rametto di prezzemolo piatto
 - 10 steli di erba cipollina
 - 100 g di burro a temperatura ambiente

Preparazione

Scaldare la carbonella nel Big Green Egg e portarla a 220 °C assieme alla griglia di ghisa. Nel frattempo, preparare il burro alle erbe, cominciando con l'aglio, che va sbucciato e tritato finemente. Anche il pezzetto di peperoncino va tritato per bene. In seguito, stesso trattamento per le foglie di prezzemolo e l'erba cipollina. Impastare bene il burro con l'aglio, il peperoncino e le erbe, e metterlo in fresco.

Posare il taglio di filetto di spalla sul piano di lavoro. Sbucciare gli spicchi d'aglio, staccare le foglioline di timo e gli aghi di rosmarino dai loro rametti e tritare il tutto finemente. Aggiungere il trito di erbe e aglio all'olio d'oliva. Con quest'olio profumato strofinare bene la carne su tutta la superficie. Cospargere di sale e pepe.

Posare la carne sulla griglia e cuocerla per circa 4 minuti. Dopo 2 minuti, girarla di 90 gradi per ottenere un bel disegno a quadretti. Chiudere il coperchio del Big Green Egg dopo ogni passaggio.

Girare nuovamente la carne e cuocerla ancora 4 minuti circa. Dopo 2 minuti, girarla di nuovo di 90 gradi fino a quando non avrà raggiunto una temperatura interna di 52-53 °C (so può verificare con un termometro a lettura istantanea).

Coprire la carne con un foglio di carta stagnola e lasciarla riposare 5-10 minuti.

Affettarla, cospargerla con fiocchi di sale marino e servirla con il burro alle erbe. Come contorno, consigliamo una cipolla arrostita e patate fritte.

Fonti: <https://www.biggreenegg.eu>, <https://biggreenegghead.ch>