

# AEG

## NASELLO AL VAPORE, VINO BIANCO E CAVIALE D'O

di Davide Oldani

### Ingredienti

#### Nasello

320 g tranci di nasello

20 ml olio extra vergine d'oliva

#### Salsa al vino bianco

½ cipolla tagliata in piccoli pezzi

2 chiodi di garofano

2 bacche di ginepro

1 foglia di alloro

1 anice stellato

30 g. burro

100 ml. aceto di vino bianco

150 ml. vino bianco

300 ml. panna

2 g. sale

#### Caviale

10 g. perle di tapioca

1 g. nero di seppi

10 ml. olio extra vergine

Scorza di ½ limone

1 g. sale

### Per 4 persone

- 1 Nasello:** cuocere il nasello in forno a vapore per 10 minuti (100% vapore a 100°). Togliere dal forno e insaporire con olio extra vergine d'oliva.
- 2 Salsa:** in una casseruola far sciogliere il burro, unire la cipolla e far stufare. Unire le spezie e poi il vino, far evaporare, unire l'aceto e far ridurre. Infine unire la panna, regolare di sale e filtrare. Tenere in caldo.
- 3 Caviale:** far cuocere le perle in acqua, scolare e insaporire con l'olio extra vergine, la scorza del limone ed il sale.
- 4 Finitura:** disporre il nasello nei piatti, unire la salsa ed infine il caviale D'O.



Scopri di più



CHALLENGE THE EXPECTED

*Davide Oldani*

Chef **Davide Oldani**, 2 stelle Michelin.