



SEDANO RAPA SOFFIATO

INGREDIENTI:

1 sedano rapa intero
olio di tartufo
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepe
YAKINIKU Japanese Smoked
Salt
cipolla rossa
funghi
erba cipollina
aneto

NECESITA:

Barbecue o forno
spago da macellaio
Wood Wraps Alder

SET UP:

calore indiretto

Lavare il sedano rapa fino a quando non è pulito. Asciugarlo e marinare il sedano rapa con l'olio al tartufo, il Japanese Szechuan Pepe e il Japanese Smoked Salt.

Nel frattempo, tagliare i funghi e la cipolla rossa in piccoli pezzi. Mettere il sedano rapa marinato con la cipolla e i funghi sul Wood Wrap. Ricoprire il sedano rapa con un po' di erba cipollina e aneto.

Arrotolare tutti gli ingredienti nel WoodWrap e legarlo con lo spago da macellaio. Grigliate il Wood Wrap per 1,5-2 ore a calore indiretto a 180°C. Il sedano rapa è pronto quando è morbido.

Infine, tagliate il sedano rapa a fette sottilissime e usatelo come carpaccio o come nuova base per un piatto (vegetariano) Wood Wrap.