



LE 10 REGOLE PER CUCINARE LA WAGYU

1



Se in frigo: tirarla fuori da 20 minuti a un'ora prima di cucinarla

Se in freezer: tirarla fuori 24 ore prima prima di cuocerla

2



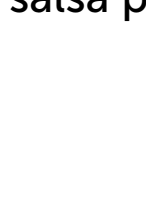
Non marinare la Wagyu

3



Prima di cuocerla, **asciugarla** con carta da cucina per assorbire il sangue in eccesso

4



Cospargere i due lati della carne con **sale**, senza strofinare

5



Cuocere in **padella antiaderente** o, nel caso di una bistecca, sulla griglia

6



Non toccarla in cottura; per girarla usare una pinza da cucina o delle bacchette di legno

7



La **cottura** più corretta è quella **media o al sangue**

8



Non cuocere a fuoco basso per molto tempo

9



Non buttare il grasso che rimane in padella ma tenerlo da parte e riutilizzarlo

10



Servire con **wasabi**, senape, pepe nero o bianco, **salsa di soia** o **salsa ponzu**



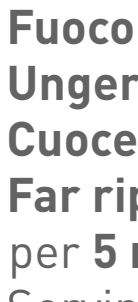
Conservare la carne Wagyu cruda a temperature inferiori ai 22°C

COME CUOCERE LE WAGYU STEAK



300-400 grammi spessa circa 2cm

- **Fuoco medio**
- **Ungere** la padella (se lo avete, con grasso di Wagyu)
- Cuocere **per 3 minuti da un lato**, per **2 minuti dall'altro lato**
- Togliere dal fuoco e **far riposare** la carne per **5 minuti** coperta da un foglio di alluminio



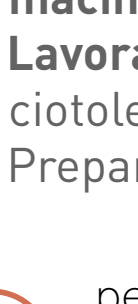
150-200 grammi spessa circa 1cm

- **Fuoco alto**
- **Ungere** la padella (se lo avete, con grasso di Wagyu)
- Cuocere per **2 minuti da un lato**, per **1 minuto e mezzo dall'altro lato**
- Togliere dal fuoco e **far riposare** la carne per **5 minuti** coperta da un foglio di alluminio

Questi consigli valgono sia per marezzatura Akami che Shimofuri



Servire la steak da vero giapponese con un mucchietto di sale nel piatto: si intinge il boccone e si gusta



acquista [cliccando qui](#):

COME CUOCERE WAGYU SLICE STEAK E WAGYU TAGLIO SOTTILE

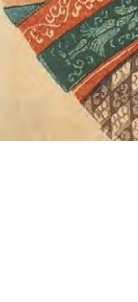


- **Salare:** è un taglio con una dolcezza notevole, se si ama il salato è necessario salare più delle normali bistecche
- **Fuoco alto e padella ben calda**
- Scottare per **meno di 10 secondi da ogni lato** per 15-20 secondi
- **Servire con salsa ponzu** oppure con limone e pepe

Questi consigli valgono sia per marezzatura Akami che Shimofuri



sono i tagli più indicati per alcuni piatti conviviali giapponesi, come lo shabu shabu e lo yakiniku



acquista [cliccando qui](#):

COME CUOCERE I KIRI OTOSHI

- **Fuoco alto** e padella in ghisa o antiaderente.
- **Ungere** con grasso di Wagyu o olio
- **Saltare** i Kiri Otoshi per **4-5 minuti** e alla fine aggiungere sale e pepe

l'ideale è accompagnarli con Goma Dressing, la cremosa salsa di sesamo dorato

acquista [cliccando qui](#):

COME CUOCERE I WAGYU BURGER

- **Fuoco alto** e padella antiaderente calda
- **Ungere** la padella con grasso di Wagyu o olio
- **Cuocere 1 minuto per lato**
- **Far riposare** in padella coperto con alluminio per **5 minuti**
- Servire con salsa Ponzu o Goma dressing

i burger si possono mettere in padella ancora congelati, in questo caso aggiungere 2/3 minuti di cottura al primo lato e 1 minuto al secondo

acquista [cliccando qui](#):

COME UTILIZZARE IL MACINATO DI WAGYU

- **Mescolare con** altri ingredienti o **altra carne macinata**
- **Lavorarla velocemente** con utensili e ciotole fredde
- Preparare polpette, hamburger o ripieni

perfetto per creare burger con carni di altre razze bovine. Il macinato di Wagyu rilascia tutta la dolcezza e succulenza della carne

acquista [cliccando qui](#):

COME UTILIZZARE IL GRASSO DI WAGYU

- Trattarlo **come se fosse burro:** fonde a basse temperature
- Usarlo come **grasso in cucina** (per ungere padelle): dà ai piatti il sapore della Wagyu
- Unirlo all'olio per friggere per profumare
- **Tritarlo** insieme a erbe aromatiche e spalmarlo sul pane come fosse lardo

si può tritare e mescolare a carne macinata di altre razze per creare burger succulenti

acquista [cliccando qui](#):

COME UTILIZZARE IL GRASSO DI WAGYU

ITADAKIMASU!
Buon appetito!