



di Mariuccia Assola

# Funghi, sapori di Piemonte

### Le eccellenze dell'autunno sposano la pasta fatta in casa

**S**econdo le statistiche, in Piemonte si raccoglie, ad ogni stagione, circa un quinto del totale dei funghi raccolti in tutta Italia. Tutto il territorio pedemontano racchiude nell'humus dei suoi terreni le fertili spore che sbocciano in una notte come fiori, una prelibatezza culinaria che profuma i piatti delle tavole autunnali o della tarda primavera. I luoghi pedemontani rinomati per i funghi sono le Prealpi novaresi, la valle del Chisone, le valli cuneesi e tutta la vasta regione appenninica a cavallo fra Piemonte e Liguria.

E se ogni regione predilige per tradizione e consuetudine specie diverse, in Piemonte il "re" incontrastato è il porcino (*Boletus edulis*), le cui varietà sono presenti in diversi ambienti, dai boschi di querce della pianura, alle faggete e abetaie di alta montagna.

Ma tutta questa ricchezza gastronomica dove si riversa? Su quali tavole il loro sapore viene sublimato? Crudi in insalata o saltati al burro, in gratricola o in padella, in umido o impanati, nelle zuppe e nei risotti, in ragù, conservati sott'olio o sott'aceto, o ancora essiccati, fin dalla notte dei tempi i funghi hanno costituito il vanto di cucine raffinate e di ristoratori. E da sempre, uno degli abbinamenti più ricercati è la pasta; in questa regione sono i "tjarin", e tutti i formati di pasta ricavati da una impalpabile sfoglia dorata di uova e farina, a far diventare i funghi vera eccellenza. A "La Fioraia" di Asti, con l'esperienza e la professionalità di una cuoca famosa, Ornella Borgo, ristoratrice di fama che vaglia ogni singolo ingrediente e studia attentamente gli abbinamenti, vengono proposti piatti in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione.

In cucina, accanto a Ornella, i figli Maurizio e Manuela Cornero accompagnano e interpretano la tradizione con occhio attento all'innovazione tecnologica: i delicatissimi "tjarin", un tempo rigorosamente "fatti a mano" vengono oggi "preparati" con l'aiuto di una macchina già utilizzata dai grandi chef nei migliori ristoranti del mondo; prodotta da "La Monferrina" una azienda artigiana insediata nel cuore del Piemonte, ad Asti, nelle terre del Monferrato.

Ed è così che anche a "La Fioraia", pur variando le quantità degli ingredienti, che rimangono un segreto della casa, le pale potenti di queste piccole macchine riproducono e potenziano la capacità di impastare ogni tipo di farina e uova con rulli e cilindri, come un tempo facevano le mani esperte delle massaie e delle grandi cucine piemontesi.

Con la ricetta che vi proponiamo, la fragranza della pasta fatta in casa sposa quella esaltante di due tipi di funghi, e non rimarrà che inebriarsi al loro profumo e degustare.

Ristorante **La Fioraia**,  
via Mondo, 26  
Castello Di Annone  
(Asti) Tel. 0141.401106



Tagliolini ai due funghi, scampo reale e battuto di cuore di bue

#### Per la pasta

*Dosi per 4 persone: 2 hg di farina (60% di grano duro, 40% di grano tenero "00"), 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva, 8 tuorli d'uovo (40 tuorli per kg), un pizzico di sale.*

#### Per il condimento:

*120 g funghi porcini, 120 g funghi finferli, 4 scampi grandi, 2 pomodori cuore di bue maturi, olio extra vergine di oliva q.b., 1 scalogno, 1 spicchio aglio, prezzemolo tritato, 8 cucchiari fumetto gamberi (fatto con carapaci e brodo vegetale), sale e pepe nero.*



Mettere tutti gli ingredienti nell'impastatrice "La Monferrina", fare amalgamare sino ad ottenere un impasto compatto e liscio. Togliere l'impasto dall'impastatrice e farlo riposare al coperto per 30 minuti. Trascorsa la mezz'ora tirare la sfoglia dello spessore desiderato e tagliare con la macchina "La Monferrina" il formato desiderato (nel nostro caso tagliolini). Scottare i pomodori in acqua bollente per venti secondi, spellarli, privarli dei semi e tagliare la polpa a cubetti regolari. Pulire gli scampi e con i carapaci fare un fumetto composto da scalogno, bucce del pomodoro, carapaci e brodo; fare cuocere il fumetto per 20 minuti, passarlo al colino e restringerlo. Oliare una padella antiaderente, mettere l'aglio schiacciato, fare saltare i funghi, cuocerli con il fumetto, salare e pepare. A cottura ultimata mettere il prezzemolo. Cuocere i tagliolini per due minuti in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli con i funghi. Nel frattempo cuocere lo scampo alla piastra, salare e pepare. Disporre sul piatto un coppapasta del diametro di 10 cm, sul fondo mettere il battuto di cuori di bue, condito con olio e sale. Adagiarvi i tagliolini saltati ai due funghi, e appoggiare lo scampo in cima. Decorare con erbe profumate.

foto di AF Cravero

*il piacere di fare la pasta*  
*pasta pleasure*



Macchine automatiche per pasta con produzione da 2 a 600 Kg/h  
Macchine per ravioli, tortellini, crêpes e cannelloni  
Linee industriali complete dal caricamento farina al confezionamento

Automatic pasta machines with output from 2 to 600 Kg/h  
Ravioli, tortellini, gnocchi, crêpes and cannelloni machines  
Complete industrial lines from flour loading to final packing



**la monferrina**  
macchine per **pasta** machines

VIA STATALE 27/A - 14033 CASTELL'ALFERO - AT - ITALIA  
T. +39.0141.29.60.47 - FAX +39.0141.29.61.34 - [info@la-monferrina.com](mailto:info@la-monferrina.com)

[www.la-monferrina.com](http://www.la-monferrina.com)



a cura di  
**Marco Valletta**  
Chef, segretario NIC,  
docente

# Aver cura dei funghi

Il professionista di cucina è sempre stato attratto da questo vegetale, particolare dal punto di vista gastronomico, tanto essere considerato, dagli chef noti e meno noti un alimento versatile adeguato in molte pietanze, e talvolta noi cuochi amiamo impiegarli con disinvoltura dall'antipasto al dolce.

Non voglio entrare nel merito scientifico, non sono un micologo esperto, però vorrei ricordare che i funghi sono senza clorofilla e non hanno fiori, amano sorgere in luoghi umidi e freschi e cosa particolare ne esistono di commestibili e di velenosi. Molte sono le varietà spontanee, alcune possono anche essere coltivate, sono presenti in molti territori italiani caratterizzando le ricette regionali.

E' da dire subito che, quelli commestibili, sono molto delicati e sarebbe buona norma consumarli appena raccolti. Coloro che li acquistano devono riconoscerli visivamente come freschi, al tatto devono risultare sodi, si devono presentare con una struttura piccolo/media e soprattutto non devono risultare in superficie macchiati. Dal punto di vista organolettico una qualità tangibile è che essi non devono essere per niente flaccidi, l'odore non deve dare l'idea di "mucido", cioè il profumo di acqua stagnante. Per esempio i canterelli e i porcini sono quelli più resistenti, possono essere conservati anche per 2 giorni in luogo fresco, protetti dall'umidità, magari utilizzando un canovaccio di lino come copertura. Le lepiota, le amanite e i coprini devono essere consumati velocemente, cioè non deve passare molto tempo dalla raccolta alla tavola. Per i funghi champignon, prataioli e per tutte le qualità coltivabili in genere, la loro freschezza è visibile ad occhio nudo. Per i primi la freschezza è data dal colore chiaro, candido e uniforme, mentre dal tipico color nocciola chiaro per i secondi. Entrambi devono essere sempre croccanti al tatto, e il profumo di terra asciutta. Per garantire che i funghi conservino il meglio delle loro caratteristiche organolettiche sarebbe meglio non maltrattarli, non eliminare la pellicina e nemmeno lavarli. Basterebbe dedicarsi ad una pulizia scrupolosa per ciascun fungo, prima con una spazzolina a setola semi rigida, poi con un panno prima umido, ed infine con un panno asciutto. Poi una cura particolare dovrebbe essere data al gambo, perché se si presenta coriaceo, fibroso e con inserimento di macchie o altro, allora con uno spelucchino curvo sarebbe opportuno mondarne le parti di terriccio, oppure eseguire l'operazione con un buon economo (pelapatate) da pugno.

Dovranno essere pelati solo quelli che diventano vischiosi con l'umidità le igrofore, olivacee e alcuni boleti. Poi ci sono dei funghi dalla pellicina amara come i funghi cortinaria e foliata. Ricordate che l'interno degli ombrelli dei funghi viene eliminato solo se appare flaccido o troppo scuro,



## Taking care of mushrooms

The culinary professional has always been attracted to mushrooms, especially from a gastronomic point of view, and many chefs – both well known and otherwise – prize them as a versatile ingredient that is perfectly suited to a wide variety of recipes, using them with equal confidence in everything from antipastos to desserts. While I won't go into scientific detail as I am no expert mycologist, it is worth remembering that mushrooms have no chlorophyll and do not produce flowers, that they prefer cool, moist habitats and that there are both edible and poisonous varieties. There are numerous spontaneous varieties, while others can also be cultivated, and they appear in many of Italy's regions, contributing significantly to the character of the local cuisine. The first thing to remember is that edible mushrooms are very delicate and, as such, should preferably be used as soon as they are picked. When you buy mushrooms, you should be able to recognise fresh examples by appearance – they should be firm, small to medium sized and, most importantly, they must be unblemished. A mushroom must never be limp and must not smell stale, with an odour of stagnant water. Chanterelles and porcini, for example, are more resilient than other varieties, and may be kept for up to two days in a cool place if protected from humidity – preferably covered with a linen cloth. Lepiota, amanita mushrooms and inkcap mushrooms, on the other hand, must be consumed as soon as possible after picking. With white and brown champignons and most other cultivated varieties, one can tell whether or not they are fresh simply by looking. White champignons should be a whitish, uniform colour, whereas the brown variety should have a characteristic light beige colour. Both should be firm to the touch and smell of dry soil. Mushrooms must be handled with care to preserve their qualities – meaning that the outer skin must not be removed and they should not even be washed. Thoroughly clean each mushroom one by one using a brush with medium hard bristles first, then a damp cloth and lastly a dry cloth. The stalk requires a little more care. If it is tough, fibrous or mottled, trim and remove any parts with soil still attached with a paring knife with a curved blade, or using a good old fashioned straight potato peeler. You should only peel mushrooms that become slimy with moisture such as hygrophorus mushrooms, olive brittlegills and certain types of boletus, or those with a bitter skin, such as cortinarius and pholiota mushrooms. Remember that the inner part of the cap should only be removed if it is wilted or too dark in appearance, otherwise the



altrimenti è possibile usare tutto. La presenza di vermi si scopre solo se vengono immersi in acqua, per pochi istanti, oppure osservandoli bene singolarmente, sbattendoli e usando stecchini di legno o di acciaio finissimo.

Certo è che il nemico principale dei funghi, in fase di pulizia è l'acqua, ma è anche vero che essa potrebbe facilitare la pulizia dei funghi eliminando più facilmente il terriccio presente. Per non incorrere in problemi basterebbe che l'operazione di impiego dell'acqua diventasse un'operazione velocissima. Allora vi diamo un consiglio pratico, una volta eliminate con lo spelucchino le barbette di radici e di terriccio, lasciate cadere i funghi in una grande vasca con abbondante acqua fredda. Ricordate che la quantità di acqua deve essere abbondante rispetto ai funghi, tanto da farli galleggiare in superficie.

Poi mescolateli bene e velocemente, tanto da far cadere sul fondo la terra superflua, creando un vortice di movimento. Questa operazione deve essere fatta velocemente, i funghi che permangono in acqua devono essere rimestati con sapiente maestria, scuotendoli con una schiumarola ad esempio, poi immediatamente vanno grondati, lasciandoli sgocciolare bene senza ammassarli. Insomma i funghi tollerano solo la loro acqua e non quella aggiunta.

Per coloro che vogliono essere ancora più attenti, basterà inserire i funghi in uno scolapasta passarli sotto un getto d'acqua "docciata", per pochi istanti.

A questo punto possono essere tagliati velocemente e fette sottili per poi essere trifolati, oppure essiccati, o sbianchiti.

Vi ricordo che solo alcuni funghi possono essere mangiati crudi, mentre la maggior parte di questi vegetali devono essere cotti. L'ideale è la trifolatura in padelle dal fondo largo, basterà averci inserito poco olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio in camicia. I funghi inseriti in questa padella devono essere esposti al fuoco forte di fiamma. Cucinando i funghi in questo modo l'acqua in essi contenuta potrà evaporare velocemente, soli così i funghi non scuriscono e resteranno croccanti e mai flaccidi. La cottura dei funghi sarà ottimale se la padella sarà molto calda, se i funghi saranno inseriti in quantità giuste, cioè con un corretto rapporto volume di funghi e spazio capace della padella.

E' opportuno quindi che la trifolatura dei funghi avvenga si a fuoco vivo ma con il gioco classico "della cottura al salto". Durante la cottura non usate il mestolo di legno o altro cucchiaio, eviterete così di rompere i funghi, ma esercitate il gioco di polso, lasciando saltare i funghi dalla padella verso l'alto e accoglierli nel suo interno nuovamente. Solo così l'acqua in essi contenuta evaporerà più velocemente. Non si dovranno mai aggiungere liquidi estranei, acqua, brodo, vino, durante la cottura dei funghi, perché essi saranno cotti solo quando la loro acqua sarà evaporata, cioè quando inizieranno ad attaccare sul fondo della padella. Solo a questo punto potranno essere impreziositi con liquidi aromatici.

Vi accorgete che i funghi, così trattati, sono rimasti chiari, croccanti e non risulteranno mai mollicci. A questo punto, condite con sale, pepe e del prezzemolo tritato ed i funghi saranno pronti per essere impiegati nelle vostre ricette.



whole mushroom may be used.

To look for worms, plunge the mushroom in water for a few seconds, or tap and observe each mushroom closely, picking out any worms with a toothpick or very fine needle. While the worst thing you can do to a mushroom is to wash it with water, this may make it easier to remove any stubborn soil. To avoid problems, simply wash as quickly as possible. Here's a practical tip: after removing the filaments and soil with a paring knife, drop the mushroom into a large tub filled with plenty of cold water.

There must be enough water to let all the mushrooms bob back to the surface. Then stir quickly and in a circular motion, creating a whirlpool effect causing all the loose soil to sink to the bottom.

This must be done as quickly as possible – carefully remove the mushrooms from the water with a slotted spoon and shake gently, then drain immediately, leaving them to drip thoroughly without clumping together. Remember that mushrooms cannot tolerate any water other than their own natural moisture.

To be extra sure, place the mushrooms in a colander and rinse for a few seconds with a shower type tap attachment. The mushrooms may now be sliced quickly and finely and either sautéed with garlic and flavoured with parsley, dried or blanched.

Bear in mind that only certain mushrooms may be eaten raw and that the majority must be cooked before consumption.

The best way to cook mushrooms is to sauté them on a very high heat in a wide based frying pan in a little extra virgin olive oil and with a clove of garlic left in its paper skin. The high heat evaporates off the water in the mushrooms quickly, preventing them from blackening and leaving them crunchy and firm.

The pan must be very hot before adding the mushrooms, and only the right amount of mushrooms for the size of the pan must be cooked at a time. For the best results, keep the heat high and toss frequently – do not stir with a wooden spoon or any other implement while cooking as this may break the mushrooms. This also lets the water evaporate off more quickly.

One should never add other liquids, such as water, broth or wine while the mushrooms are still cooking, as a mushroom is only fully cooked once all of its own water has evaporated –

when it begins to stick to the bottom of the pan. Only now may we flavour the mushrooms with an aromatic liquid. If you keep to these simple rules, you will see that the mushrooms remain light in colour and crunchy, and never turn mushy. You may now season with salt, pepper and parsley and use them in your recipes.





di Mariagrazia Dammicco e Marisa Saggiotto Massignan

# Piccole ricette di grande effetto

## Salsa di funghi in barattolo

*Da conservare in barattolo come una confettura e utilizzare all'occorrenza per farcire delle crespelle, condire della pasta corta, delle tagliatelle.*

Far soffriggere in una casseruola 20 grammi di burro, 2 spicchi d'aglio tritato, 500 grammi di funghi Champignon puliti e affettati e un pizzico di maggiorana. Dopo alcuni minuti, mettere il coperchio e lasciare cuocere a fuoco lento ancora per 10 minuti. Aggiungere un composto ottenuto sciogliendo 150 grammi di farina di riso e un pizzico di sale in mezzo litro di latte e mezzo litro d'acqua. Portare ad ebollizione il tutto mescolando bene affinché non si formino grumi. Cuocere a fuoco lento per altri 15-20 minuti. Frullare la salsa quando si sarà raffreddata. La salsa può essere frullata e consumata subito o conservata in barattolo. In quest'ultimo caso, riportarla a bollire e versarla calda in vasetti di vetro con tappo a vite fatti precedentemente bollire per una decina di minuti e chiusi subito per ottenere il sottovuoto. Per maggior sicurezza, si può procedere con la sterilizzazione ponendo i vasetti così riempiti e raffreddati in una pentola riempita d'acqua fino a coprirli. Portare ad ebollizione lentamente per dieci minuti, spegnere il fuoco e farli raffreddare nella pentola. Possono quindi essere riposti e conservati in luogo fresco e buio. In tutte queste operazioni fare attenzione ad evitare sbalzi termici perché il vetro dei barattoli non si rompa. La salsa si conserva per 1-2 mesi. (ricetta di Mariagrazia Dammicco)

## Salsa per funghi della Moranda

*Una salsina semplice e saporita da aggiungere, in inverno, ad un mestolo di funghi cotti al centro di un bel piatto di polenta fumante e, in estate, su una insalata fresca di Champignon affettati sottili. Mettere in una casseruola 1 dl di olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio sbucciato e farlo rosolare. Togliero quando comincerà a scurirsi ed aggiungere dopo aver tritato assieme un mazzetto di prezzemolo lavato ed asciugato, mezza acciuga, un cucchiaino di capperi lavati e strizzati. Portare a bollire e lasciar cuocere a fuoco moderato per alcuni minuti. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. (ricetta di Marisa Saggiotto Massignan)*

## Simple but very effective recipes

### Preserved mushroom sauce

*A sauce to be kept in a jar like a jam and used when needed as a sauce for short pasta and tagliatelle, or as a spread for grilled bread crostoni.*

*Sautee 2 cloves of garlic and 500 grams cleaned, sliced champignon mushrooms in 20 grams of butter in a saucepan. After a few minutes, cover and simmer on a low heat for 10 minutes. Add a mixture made by dissolving 150 grams of rice flour and a pinch of salt in half a litre of milk and half a litre of water. Bring to the boil, stirring well to prevent lumps from forming. Simmer for another 15-20 minutes. Blend the sauce when cool.*

The sauce may be used straight away or stored in a jar. In the latter case, bring back to the boil and pour into screw cap glass jars boiled previously for about ten minutes, placing the cap immediately to allow a vacuum to form. For added safety, you may sterilise the jars once filled and cooled.

Place the jars in a saucepan and cover with water, bring to the boil slowly and boil for ten minutes, then turn off the heat and leave the jars to cool in the pot. Store the jars in a cool, dry place. Throughout the procedure, avoid sudden changes in temperature to prevent the glass jars from breaking. The sauce may be kept for 1-2 months. (recipe by Mariagrazia Dammicco)

### 'Della moranda' sauce for mushrooms

*A simple and tasty sauce to be added to a ladle of cooked mushrooms in the centre of a hearty plate of piping hot polenta in winter, and to a fresh salad of thinly sliced champignon mushrooms in summer.*

Sautee a peeled clove of garlic in 100 ml of extra virgin olive oil in a saucepan. Remove the garlic when it begins to turn brown, then add a sprig of rinsed, dried parsley, half an anchovy and a teaspoon of rinsed and squeezed capers, chopped together. Bring to the boil and cook on a moderate heat for a few minutes. Remove from the heat and set aside to cool.

(recipe by Marisa Saggiotto Massignan)



Piastra a induzione P.I. 2,5, Sirman



foto di Mariagrazia Dammicco



di Marco Sabatini

Chef di cucina,  
esperto di ristorazione  
collettiva

# Cheap & chic

Lo sviluppo tecnologico e lo studio di un design attraente attualmente rappresentano i requisiti necessari per buona parte delle aziende produttrici di attrezzature per la ristorazione. La ricerca segue l'evoluzione e le mutazioni delle più svariate formule della ristorazione, ma troppo spesso attrezzature come frullatori, cutter taglia verdure, pacojet ed affettatrici rimangono nascoste nelle cucine.

Queste attrezzature sia per il design accattivante, sia per la specifica funzionalità, credo possano essere un valore aggiunto alla professionalità delle maestranze impegnate in qualsiasi tipo di ristorazione. Il più comune tra i funghi, lo champignon, tagliato di fronte al commensale acquisisce spessore gastronomico, l'impiego della cucina a vista contemporaneamente esalta le doti del cuoco e aggiunge valore al piatto presentato.

## Cheap & Chic

Technological development and creating an attractive design are the main requisites of the majority of manufacturers of catering equipment. And yet, while design changes in response to the evolving characteristics and needs of the different segments of the catering industry, many items of equipment, such as blenders, cutters, the pacojet and meat slicers are kept hidden away in the kitchen. Yet I believe that the attractive looks and specialised functions of these products only add further to the image of professionalism of qualified restaurant and catering personnel. When sliced in front of the diner, even the humblest of all mushrooms, the champignon, acquires additional gastronomic credibility, while an open kitchen layout demonstrates the skills of the cook and adds value to the dish itself.



Tagliaverdure,  
La Felsinea

La ricetta che intendo proporre per l'occasione combina due qualità imprescindibili la ristorazione collettiva quali: la facilità di realizzazione del piatto ed il costo contenuto delle materie prime. Il piatto composto da carne marinata e da funghi sottilmente tagliati a crudo si colloca nella linea self fredda. Per la realizzazione, se non si hanno vincoli da capitolato, è consigliabile utilizzare parti anatomiche della spalla di manzo privata di grassi e nervi. La carne tagliata in pezzi dal diametro di circa 5 cm e passata nel sale bilanciato per carni rosse sarà sottovuotata (con data e dicitura merceologica). La carne dovrà maturare in frigo ad una temperatura tra 0 e 2 gradi per 24 ore. Il risultato ottenuto è un tipo di carpaccio destinato alla ristorazione collettiva, la carne maturata e sottovuotata risulterà priva di sangue. Il prodotto così lavorato è destinato al consumo per grandi numeri in quanto risponde agli standard di qualità richiesti dalla ristorazione collettiva. Per la composizione del piatto aprire il sottovuoto, tamponare la carne dal liquido di marinatura, affettare nello spessore desiderato e adagiare il tutto su una base di insalata ricca per creare movimento e voluminosità, utilizzando una taglia verdure con disco fetta 2 df, preparare una quantità idonea di funghi champignon direttamente sulla linea self, insaporire con un'emulsione di olio, aceto balsamico e sale. Il risultato sarà un piatto dal piacevole impatto cromatico, sicuramente il più venduto nella linea self fredda. I costi di realizzazione sono abilmente contenuti, utilizzando un pregiato scamone di manzo, circa 80 grammi di carne (questo è il peso al taglio per un piatto tipo segnaposto), spenderemo 0,61 euro, possiamo inoltre ridurre ulteriormente i costi a 0,30 euro servendoci, come da ricetta, di alcune parti anatomiche della spalla. I funghi champignon, circa 40 grammi, avranno un'incidenza di 0,11 euro mentre il condimento di 0,09 euro. Il costo di produzione nell'insieme sarà circa di 50 centesimi per un secondo piatto gustoso e di grande impatto visivo.

A buon intenditor...



The recipe I have chosen here fulfils two of the fundamental prerequisites of catering, namely ease of preparation and the use of inexpensive raw materials. This dish, consisting of marinated meat and thinly sliced mushrooms is intended for the cold self-service counter. Unless you are required by the client to use other cuts, I would recommend using certain shoulder cuts of beef with no fat or gristle. Cut the meat into pieces of approximately 5 cm in diameter, coat lightly with balanced salt for use with red meat then vacuum seal, writing the date and contents on the vacuum bag. Marinate the meat in the refrigerator at 0 to 2 °C for 24 hours. The result is a carpaccio for catering, as the marinated, vacuum sealed meat is bloodless. Prepared as described above, the product is suitable for large scale consumption, as it complies with quality standards applicable for catering. To assemble the dish, open the vacuum pack, pat the meat to dry off the marinade, slice to the required thickness and arrange on a base of curly endive salad to add life and volume to the dish. Using a No. 2 cutter blade, prepare a suitable quantity of champignon mushrooms directly at the self service counter, dressing with an emulsion of oil, balsamic vinegar and salt. The result is a dish with an attractively colourful visual impact, which will undoubtedly become a best seller on the cold self-service counter. This is a very cost effective dish: using approximately 80 g of prime beef rump (the standard weight for a buffet plate) will cost €0.61, and we can cut costs by a further €0.30 by serving certain shoulder cuts, as indicated in the recipe. Approximately 40 grams of champignon mushrooms add another €0.11, while the dressing will cost €0.09. The overall cost is therefore approximately 50 Euro cents for a tasty and visually appealing main course. A world to the wise is enough...

