



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000778

Registrata in data 29 Set 2016 alle ore 10:00

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Capocollo di maialino casertano con pomodorini confit e pinoli con tortino di fegato, patate e puntarelle

Una ricetta dello chef Matteo Sangiovanni che abbina il maialino casertano con pomodorini confit e pinoli con tortino di fegato, patate e puntarelle.

Tempo di preparazione: 55 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per il capicollo

600 g. capicollo maiale
300 g. rete di maiale
30 g. pinoli
n. 16 fette pomodori confit
n. 8 fette di lardo
n. 2 rametti di rosmarino
sale e pepe

Ingredienti per il tortino di fegato

40 g. fegato di pollo
50 g. fegato di maiale
50 g. panna fresca
50 g. burro chiarificato
50 g. uova intere
3 g. sale nitrato
15 g. soluzione di marsala

Ingredienti per i contorni

180 g. purea di patate
200 g. puntarelle
100 g. fondo di maiale
5 g. porro maturato
guarnizioni
n. 4 pomodorini fritti

Preparazione

Procedimento

Parare bene il capocollo per poi scottarlo in padella con un filo di olio e un rametto di rosmarino. Fatelo raffreddare e avvolgetelo nella retina di maiale, sulla quale avrete dispensato le fette di pomodoro confit, i pinoli e le fettine di lardo. Condire con pepe al mulinello e un pizzico di sale, arrotolare facendo due giri nella retina, chiudere poi nella carta fata e cuocere al forno a 65°C, sincerandosi di raggiungere 58°C al cuore. Pulire i fegatini, eliminare i nervi, poi lasciarli per 10 ore nel latte. Al momento dell' impiego, scolarli e miscelateli agli altri ingredienti per poi frullarli molto bene e disporli negli stampini. Cuocerli in forno a 75°C per 20 minuti. Lavate le puntarelle, poi sbianchirle in acqua bollente per un minuto, sgocciolate le e trifolatele in padella con il porro maturato. Cuocere le patate con la buccia, pelarle e le schiacciarle. Aggiungere il grana, il burro, sale e pepe, e confezionare un

purè soffice regolando la consistenza con il latte caldo.

Preparare il piatto disponendo le fette di capicollo adagiate vicino al tortino di fegato. Poi con l' aiuto di una sac-à-poche mettere il purè a spuntoni, le puntarelle calde, e decorare con un pomodorino fritto sul tortino. Per ultimo versare poco fondo di maiale, ben ristretto.