



Ricetta N. RE000180

Registrata in data 12 Gen 2016 alle ore 16:32

da GIUSEPPE DADDIO

Carrè di maialetto da latte con mela annurca, broccolo riccio e salsa al vino e cipolla rossa

La mia è una ricetta che raccoglie i sapori di una cucina classica, ma allo stesso tempo contemporanea, dove il maialetto da latte evoca territorio e stagionalità.

L'abbinamento con il broccolo riccio, tipico del periodo invernale, la stessa mela annurca e la salsa al vino e cipolla rossa, essendo gusti decisi, si coniugano bene con la filosofia del territorio e della buona cucina oggettiva, di carattere e di identità che ogni cuoco dovrebbe esprimere in ogni piatto.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per il Carré di maialetto da latte:
carré di maialetto da latte g 1200
sale e pepe q.b.
olio extra vergine di oliva q.b.
rosmarino e salvia q.b.
miele di castagno g 10

Per la salsa al vino e cipolla rossa:
vino rosso Pallagrello g 500
cipolla rossa g 150
timo q.b.
cannella n. 1 piccola stecca
miele di castagno g 60
sale e pepe q.b.

Per il broccolo riccio:
broccolo riccio g 300
aglio spicchio n. 2
peperoncino fresco n. 1 becco
sale pepe q.b.
olio evo q.b.

Per la mela annurca alla birra:
birra scura Saint Johns g 350
mele annurche n. 2
pepe lungo n. 2 bacche

Preparazione

Per il carré: scaldare il carré, legarlo con lo spago da cucina, condirlo con sale, pepe, erbe fresche "salvia e rosmarino" rosolare in casseruola di rame con un leggero filo d'olio, successivamente alla rosolatura, cospargere di miele di castagno.

Proseguire la cottura in forno a 180°C per circa 25/ 30 minuti.

Per ottenere una cottura controllata, consiglio l'utilizzo della sonda al cuore e quindi la temperatura ideale al nucleo è di 60°C.

Estrarre dal forno, lasciar riposare con coperchio per circa 10 minuti.

Per la salsa: bollire il vino rosso con la cannella, il miele e le erbe.

Pulire la cipolla, tagliarla a spicchi sottili, immergerla nel vino durante la riduzione.

Ridurre fino a consistenza desiderata, filtrare e tenere in caldo.

Per il broccolo riccio: in una pentola con acqua salata in ebollizione, sbianchire i broccoli per circa 5 minuti, scolarli e saltarli, "insaporirli" in padella con olio, aglio e peperoncino.

Per la mela annurca alla birra: tagliare le mele annurche a spicchi senza sbuciarle e immergere gli spicchi nella birra. Cuocere per circa 15 minuti a fuoco lento.

Per la presentazione del piatto: tagliare il carré, accomodare alla base del piatto, il broccolo riccio spadellato, adagiare il maialetto e la mela annurca, salsare con la riduzione al vino e cipolla rossa.

Guarnire con le erbe fresche.

Vino consigliato

Pallagrello Nero

Azienda Vestini Campagnano