MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001072
Registrata in data 11 Apr 2017 alle ore 15:10
da DANIELE SECHI

Cubi di pancetta

Cubi di pancetta "cbt" con tagliatelle di verdura, sformatino fregula alle erbe, salsa al Vermentino e scalogni.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

pancetta di suino g 500
olio evo ml 200
miele g 100
carote g 100
porro g 100
zucchine g 100
taccole g 100
fregula g 100
timo g 0,05
pomodoro secco g 100
erba pepe g 0,05
erba cipollina g 0,05
costolette di maialino kg 3
carote g 300
gambi di porro g 300
scalogni g 500
acqua l 7
sale grosso g 100
Vermentino di Gallura l 2
burro 1 kg
cotenna di maialino g 800
olio di semi di arachide l 1
olio evo ml 500

Preparazione

Per la pancetta
Massaggiare la pancetta con Olio Extra vergine e miele e metterla sotto vuoto e farla cuocere a bassa temperatura 62° per 18 ore prima di impiattare.
Rosolare in padella con burro chiaro scalogni e sale di maldon soffermarsi un' attimo in più sulla cotenna

Per le tagliatelle di verdure
Lavare bene e pulire le verdure. Usare la mandolina e tagliare carote, zucchine, porri, taccole una volta tagliate a tagliatella saltarle in padella con olio e sale quindi arrotolarle con la pinza a nido allungato.

Per la fregula
Far cuocere pilaw, prima tostare con un cucchiaio di olio, coprire con acqua bollente un cm sopra il prodotto coprire e far cuocere per circa 12 min quindi condire con le erbe fresche, olio a crudo, e sformarla accanto alla pancetta.

Per il fondo al vermentino
Scaldare il rondò per bene, mettere il sale grosso e l' olio e far rosolare le ossa tagliate a pezzi molto piccoli per favorire la caramellizzazione con burro a cubetti; scolare dal grasso e aggiungere le verdure a cubetti piccoli e farle appassire bagnando con vermentino abbondante. Unire un bel cucchiaio di concentrato e coprire con ghiaccio abbondante e acqua; far ridurre dell'80% e riproporre ghiaccio abbondante e far ridurre ancora per 80%. Filtrare con etamina per due volte almeno per eliminare le impurità, prima dell'uso far ridurre il fondo a piacere e addolcire con una nocetta di burro e olio extra vergine.

Per la cotenna soffiata
Privare la cotenna dal grasso completamente e farla bollire in acqua leggermente salata per almeno tre ore.
Successivamente far scaldare bene l' olio di semi e immergere la cotenna a piccoli pezzi per farle soffiare.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com