



Ricetta N. RE001074

Registrata in data 11 Apr 2017 alle ore 12:12

da LUCA PUGLIESE

L'Irpinia, un viaggio di sapori

Ho scelto molti prodotti tipici del mio territorio per preparare questo piatto unico composto da un filetto di maialino irpino con salsa di cavolfiore, patate e curcuma con quenelle di "mallone" (rapa e patata), papacelle con brunoise di maialino scottato e salsa ristretta di mela annurca.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Filetto di maiale 300 g
Papacelle sott'aceto 60 g
Patate 96 g
Curcuma q.b.
Cime di rape 30 g
Chips di mela annurca n. 1
Sale e pepe q.b.
Olio di Ravece q.b.
Bicarbonato q.b.
Gomma xantano q.b.

Per la panatura:

nocciole tritate 50 g
rosmarino tritato q.b.
timo tritato q.b.
scorza di limone q.b.
tartufo nero di Bagnoli grattugiato 15 g

Per la laccatura:

miele di castagno 50 g
salsa di soia 30 g

Per la salsa alle mele:

frattaglie e ossa di maiale
mela annurca n. 1
spezie

Preparazione

Tagliare e preparare il filetto di maiale conservandone gli scarti che verranno utilizzati per il ripieno delle papacelle. Salare e pepare il filetto e avvolgerlo nella carta fata ricavandone un cilindro e legando le estremità con spago da cucina e passarlo in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C.

A cottura terminata lasciar raffreddare in filetto (abbattitore di temperatura).

Contemporaneamente mettere le patate precedentemente tagliate a cubetti grossolani nell'apposito contenitore per la vasocottura con un po' d' acqua e un pizzico di sale e cuocerle in microonde per 8 minuti alla potenza di 800 W.

Intanto, su un piano da cucina, far bollire in una casseruola il cavolfiore con le patate ed un pizzico di bicarbonato e in un'altra le cime di rapa. Terminata la cottura delle cime di rape passarle in acqua e ghiaccio affinché non vi sia la perdita

della clorofilla, unirle poi alle patate schiacciate precedentemente cotte in microonde e aggiungere olio di Ravece e sale. A cottura ultimata del cavolfiore con le patate passare il tutto con il frullatore ad immersione aggiungendo la curcuma ed un po' di polvere di xantano (gomma addensante E145).

Tagliare e mondare le papacelle e infornarle per 3 minuti a 180°C affinché perdano l'essenza di aceto.

In un padellino far scaldare un po' di olio e aggiungere gli scarti di filetto precedentemente tagliati a brunoise, salare e pepare e riempire le papacelle.

Prendere il filetto precedentemente raffreddato, laccarlo con il miele e la salsa di soia e passarlo nella panure di nocciole.

In una padella far scaldare un po' di olio e far rosolare il filetto terminandone la cottura.

Composizione del piatto

Preparazione panure. Unire nocciole, rosmarino, timo, scorza di limone e tartufo nero di Bagnoli e tritare finemente.

Preparazione laccatura. Far bollire per 10 minuti a fuoco lento il miele di castagno con la salsa di soia.

Preparazione salsa alle mele. Far rosolare le ossa e carcasse con il burro e farina.

Sfumare con il vino bianco e aggiungere acqua e le mele precedentemente tagliate a brunoise.

Far bollire un' ora e mezza a fuoco lento. Ultimata la cottura regolare di sale e filtrare.