



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003326 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Set 2020 alle ore 08:58

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Maialino in campagna

Un piatto realizzato dallo chef Alfonso Cozzolino, di Bosco De' Medici Winery, per il volume del Team Costa del Cilento 2020.

Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti per 4 persone

650 g Filetti di maialino
150 g Guanciale a fette
100 g Castagne
300 ml Aglianico rosso
30 g Zucchero di canna
100 g Fagiolini
500 g Brodo vegetale
q.b. Sale
q.b. Olio EVO

Preparazione

Pulire i filetti e scottarli in una padella antiaderente calda, abbattere la temperatura fino a 3°C . Tagliare a fette sottili il guanciale, disporle su carta pellicola e arrotolare il filetto in modo da avvolgerlo completamente. Cuocere a 65°C in forno a vapore per due ore. Nel frattempo bollire le castagne intere per circa 30 minuti. A cottura ultimata sgusciare le castagne con un cutter e frullarle insieme al brodo quanto basta, ottenendo una crema liscia e omogenea. Nel frattempo sbollentare i fagiolini e raffreddare in acqua e ghiaccio. Far bollire il vino con lo zucchero in un pentolino fino a farlo ridurre. Tagliare i filetti a medaglioni e impiattarli guarnendo con la riduzione di vino, la salsa di castagne e i fagiolini.