



Ricetta N. RE001070

Registrata in data 11 Apr 2017 alle ore 10:57

da STEFANO DI GIOSIA

Nero Fabaceo

Filetto di maiale in crosta di liquirizia di Atri aromatizzato alla genziana, orzotto allo zafferano di Navelli, cuore di cipolla rossa agrodolce, terra di tondini del Tavo, patata viola del Gran Sasso, riduzione di Montepulciano d'Abruzzo docg colline teramane e miele, corallo allo zafferano.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

filetto di maiale 500 g
orzo 80 g
zafferano 3 g
cipolle rosse n. 2
farina di fagioli 300 g
tondini del Tavo 50 g
burro 100 g
patate viola 200 g
grissini 150 g
liquirizia 50 g
genziana q.b.
Montepulciano d'Abruzzo docg colline teramane 150 g

Per il corallo
acqua 80 g
olio di semi 25 g
farina 10 g
zafferano di Navelli 1,5 g
aceto q.b.
zucchero q.b.
erbe aromatiche varie q.b.

Preparazione

Preparare il brodo per l'orzotto, circa 3 litri.
Marinare il filetto con genziana, erbe aromatiche, vino bianco, sale e pepe.
Cuocere l'orzotto, aggiungere lo zafferano.
Mondare le cipolle rosse e ricavarne 4 cuori, cuocerli con acqua, vino rosso, aceto, zucchero e sale.
Preparare un impasto con burro, farina di fagioli e tondini del Tavo precedentemente lessati.
Cuocere in forno per 12 min a 185°.
In una padella, rigorosamente di alluminio, brunire il filetto, salare e sfumare con genziana e vino bianco.
Completare la cottura in forno finchè il cuore del filetto non raggiunge 63°.
Legare con olio e farina il fondo di cottura rimasto in padella.
Ridurre il Montepulciano con miele e zucchero.
Una volta cotto il filetto laccarlo con il miele e panare con grissini e liquirizia precedentemente tritati grossolanamente.
Impiattare nel seguente modo: disporre uno zocchetto di orzotto sotto, adagiarvi sopra il filetto, completare con dei ciuffi di purè di patata viola, i cuori di cipolla, i tondini e la riduzione di Montepulciano.

Vino consigliato

Montepulciano d'Abruzzo docg colline teramane