



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003296 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 25 Giu 2020 alle ore 10:17**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## **Pancia di vitellino bufalino cotto a bassa temperatura in crosta di pane alla barbabietola, patate all'olio evo, funghi chiodini al rosmarino e vin cotto al Taurasi**

Un piatto realizzato dallo chef Nicolino Bosco, di Guarracino Eventi per il volume del Team Costa del Cilento 2020

Tempo di preparazione: 120 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Pancia cotta a bassa temperatura:

800 g Pancia di vitello

q.b. Aromi

q.b. Sale

q.b. Pepe

Zattera di patate:

700 g Patate

q.b. Olio EVO

q.b. Sale

Spuma di Provolone del Monaco:

100 g Provolone del Monaco grattugiato

50 ml Panna liquida

1 Pizzico di sale

Polvere di pomodorini fiaschetto:

10 Pomodorini fiaschetto

Funghi chiodini al rosmarino:

600 g Funghi chiodini

50 g Porri

q.b. Rosmarino

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Olio EVO

Vino cotto al Taurasi:

600 g Mosto

### **Strumenti di cottura**

macchina per cottura a bassa temperatura, casseruola, forno, pentola

### **Preparazione**

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Cospargere abbondantemente con le spezie, trasferire la pancetta in un sacchetto per il sottovuoto. Aggiungere al sacchetto i pezzetti di zenzero affettati finemente e del sale; agitare bene e sigillare il sacchetto con l'apposita macchina per il sottovuoto. Riempire d'acqua la vasca della macchina per la cottura a bassa temperatura; inserire il sacchetto con la pancetta sottovuoto. Chiudere la macchina e impostare la temperatura di 65°C per un tempo di 32 ore. Poi far raffreddare in abbattitore. Tagliare la forma desiderata, passare nel burro chiarificato e nel pane alla barbabietola, rigenerare in forno. Lavare le patate in acqua fredda, strofinandole con la spazzolina per rimuovere eventuali tracce di terriccio. Raccogliere le patate in una casseruola, riempire d'acqua fredda e portare sul fuoco: si sconsiglia l'aggiunta del sale. I tempi di cottura possono variare dai 25 ai 50 minuti, in base alla grandezza delle patate. Scolare immediatamente le patate dall'acqua di cottura per evitare di farle riempire d'acqua. Sbuciarle da calde, aiutandosi eventualmente con un coltellino, passare nel schiacciapatate, aggiungere sale e olio extravergine d'oliva.

Ridurre in un pentolino la panna con un pizzico di sale e il Provolone del Monaco.

Mettere a bollire l'acqua e, quando bolle, sbollentare i pomodori per 10 secondi. Una volta freddi vanno pelati. Mettere le bucce su una teglia, ricoperta di carta forno, e cuocere in forno ventilato a 65°C per 50 minuti. Una volta seccata va frullata.

Preparate i chiodini: dopo averli puliti e sciacquati con l'acqua, tagliarli e farli soffriggere in poco olio e porri per una decina di minuti. Salare e pepare, aggiungendo infine al rosmarino.

Filtrare il mosto d'uva appena pigiata utilizzando un colino per evitare che ci siano residui di bucce o semi, successivamente riporre il succo ricavato in una pentola di rame. Appena il mosto inizia a bollire, procedere abbassando la fiamma e lasciando cuocere per diverse ore rimescolando continuamente fino a quando il liquido si sarà ridotto a un terzo della quantità iniziale.