



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001293

Registrata in data 03 Mag 2017 alle ore 14:30

da **SAVINO DI NOIA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Straccetti di maiale sfumati all'aglianico con caciocavallo e rucola di campo

Straccetti di maiale sfumati all'aglianico con caciocavallo e rucola di campo. Il caciocavallo impiccato è un'antica tradizione, di cui si trovano tracce addirittura in epoca medievale. L'impiccagione non è altro che la cottura lenta del formaggio sulla brace dove il formaggio rimane dondolante sul fuoco ad un'altezza di almeno 30 cm attaccato a quella stessa corda su cui ha raggiunto la giusta maturazione, senza mai arrivare a contatto diretto con i carboni ardenti. Man mano che la temperatura sale il caciocavallo inizia a perdere consistenza al punto da essere spalmato su crostini di pane leggermente abbrustolito.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g di capocollo di maiale

200 g di caciocavallo

50 g di rucola selvatica

Olio extravergine di oliva

1 bicchiere di aglianico Doc

1 spicchio di aglio

Sale q. b.

Pepe q. b.

Melograno q. b.

Strumenti di cottura

Padella

Preparazione

Tagliare a listarelle di misura 1 cm il capocollo di maiale, insaporire con olio, sale e pepe.

In una padella scogliere il burro e far soffriggere gli straccetti di carne, sfumare con aglianico Doc.

Da parte tritare finemente la rucola e tagliare il caciocavallo a tocchetti.

Impiattare e decorare con i tocchetti di caciocavallo come fondo e infine decorare con rucola, melograno, pepe e un filo d'olio.

A chiusura del piatto adageremo una fetta di caciocavallo filante, il cosiddetto "impiccato".