CARRÈ DI MAIALINO REMIX

Miseria e nobiltà: la semplicità del maialino, la ricchezza dei sapori che lo arricchiscono.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g carrè di maialino disossato
- 280g patate dolci
- 160g Gallinacci Trifolati Piccoli
- Anice Stellato - Intero
- 80g ananas
- 80g mela
- q.b. Mix Frutti e Petali per Decorazioni
- q.b. Fondo Bruno - Pastoso
- q.b. Maiale - Croccantino Rustico - Sale Aromatico
- q.b. Pepe di Sichuan - in Grani
- q.b. burro

PROCEDIMENTO

- Per realizzare la purea, cuocere le patate dolci, inserire in uno schiacciapatate e raggiungere la consistenza desiderata con del brodo vegetale, burro, sale e pepe di sichuan macinato.
- Insaporire il carrè scalzato con la miscela maiale croccantino, arrotolare con dello spago da cucina e cuocere a bassa temperatura con ananas e anice stellato sino a raggiungere la cottura desiderata.
- Rosolare in una padella ben calda sino a rendere la cotenna ben croccante. Togliere la lombatina e riposare per alcuni minuti.
- Nella stessa padella aggiungere i cubetti di ananas, la mela, i gallinacci e realizzare la salsa con del fondo bruno.
- Servire il carrè a medaglioni su un purè di patate dolci e salsare con il fondo fruttato.
- Guarnire con il mix di frutti e petali.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Gallinacci Trifolati Piccoli



Anice Stellato - Intero



Mix Frutti e Petali per Decorazioni



Fondo Bruno - Pastoso



Maiale - Croccantino Rustico - Sale Aromatico



Pepe di Sichuan - in Grani