CILINDRO DI MAIALINO CON ’NDUJA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 filetti di maiale
- 300g pasta di salsiccia
- 100g Crema Zafferano
- 80g Crema di 'Nduja
- 20 Asparagi Verdi Tipo Ristorazione al Naturale
- 150g Preparato per Croccante alle Mandorle
- q.b. Maiale - Croccantino Rustico - Sale Aromatico
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Rosmarino - Liofilizzato
- q.b. cavolo nero

PROCEDIMENTO

- Aprire a libro il filetto di maiale, battere bene e livellare lo spessore in maniera sottile e omogenea.
- Scottare le foglie di cavolo in acqua bollente, quindi raffreddare.
- Insaporire il filetto con la miscela maiale croccantino e adagiare al suo interno le foglie di cavolo e la salsiccia aromatizzata all’nduja, arrotolare e sigillare bene.
- Cuocere sottovuoto a 59 gradi per 1 ora e 20 minuti. Raffreddare e abbattere.
- Miscelare il preparato per croccante alle mandorle con fiocchi di sale e rosmarino.
- Disporre uno strato di circa mezzo centimetro in una placca foderata con carta forno e cuocere a 180 gradi per circa sette minuti.
- Togliere dal forno e appena possibile, modellare un cilindro con l’aiuto di un coppapasta.
- Rosolare il filetto nel burro chiarificato sino a raggiungere i 40 gradi al cuore disporre su un piatto caldo con gli asparagi e completare con il cilindro di croccante salato e la crema zafferano ben calda.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Zafferano



Crema di 'Nduja



Asparagi Verdi Tipo Ristorazione al Naturale



Preparato per Croccante alle Mandorle



Maiale - Croccantino Rustico - Sale Aromatico



Fiocchi di Sale Marino



Rosmarino - Liofilizzato