CARPACCIO DI MAIALINO CBT CON CARCIOFO AL FORNO E SALSA AL PEPE DI SICHUAN



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g lonza di maiale
- 4 Fior di Carciofo al Forno
- 80g Olio Extra Vergine di Oliva
- 4g Pepe per Bistecche - Miscela di Spezie - Grossa
- 4g Pepe all'Arancio
- q.b. Pepe di Sichuan - in Grani

PROCEDIMENTO

- Massaggiare la lonza di maialino con le due miscele e l’olio. Inserire in un sacchetto sottovuoto e lasciar marinare in frigorifero per 12 ore.
- Cuocere in un roner a temperatura controllata di 60 gradi per cinque ore; raffreddare velocemente e abbattere. Lasciar riposare per almeno 24 ore in frigorifero.
- In un cutter frullare il pepe di sichuan con olio extravergine e pepe all’arancio sino a raggiungere il gusto desiderato. Inserire in un biberon e tenere a parte.
- Affettare il prosciutto di maiale e disporlo in un piatto piano. Aprire il carciofo al forno a fiore e disporlo al centro.
- Oliare con la salsa al pepe di Sichuan e guarnire con foglie di basilico.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Fior di Carciofo al Forno



Olio Extra Vergine di Oliva



Pepe per Bistecche - Miscela di Spezie - Grossa



Pepe all'Arancio



Pepe di Sichuan - in Grani