

FILETTO DI MAIALINO CON PUREA DI SEDANO RAPA E VELLUTATA DI VERZA ROSSA ALLE ACCIUGHE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 pezzi di filetto da 200 gr
sale q.b
verza rossa 400 gr
erba cipollina q.b
sedano rapa 300 gr
patate 100 gr
acciughe sottolio 2 filetti
olio extra vergine di oliva 25 gr

Per la decorazione del piatto:

fili di erba cipollina
filetto di acciuga
verza rossa tagliata sottilissima

PROCEDIMENTO

Tagliare a pezzi piccoli il sedano rapa e le patate, far bollire con acqua, sale e olio di oliva q.b, fino ad ottenere una purea liscia ed omogenea (frullare con mini pimer).

Eliminare le foglie più dure della verza rossa e tagliarle con il coltello in maniera molto sottile, fino ad ottenere dei filamenti che verranno fatti brasare con erba cipollina, filetti di acciuga, olio di oliva ed acqua. A cottura ultimata, aggiungere un cucchiaino di purea di sedano che vi aiuterà a rendere il composto più cremoso, frullare il tutto fino ad ottenere una crema.

Salare il pezzo di maialino e cuocere a vapore avendo cura che non diventi troppo cotto (se si ha la possibilità di utilizzare un termometro da cucina la temperatura ideale consigliata al cuore è di 65°)

PER LA COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Utilizzando un piatto fondo, adagiare la crema di verza rossa sulla base del piatto, centralmente aggiungere un cucchiaino di purea di sedano rapa e infine il filetto di maialino tagliato a fettine non molto grandi (in piccoli medaglioni).

Guarnire il piatto con della verza sottilissima passata leggermente al vapore, un filetto di acciuga sottolio e dell' erba cipollina.

Buon appetito

NOMENCLATURA

Brasare: cuocere in pentola lentamente con una presenza di liquido (acqua, vino, brodo)

Qb: quanto basta

Vino consigliato da abbinare: Cataldi Madonna Piè delle Vigne

