# CHILI NONESO

*Daniele Prantil - Personal Chef*

## CHILI NONESO, CAVIALE DI MELA E CIALDA DI SEGALE

### DOSI PER 4 PERSONE

**INGREDIENTI**

800 g Manzo macinato
500 g Passata di pomodoro
360 g Brodo di carne
300 g Olio di semi di girasole freddo
300 g Mortandela
250 g Mele Renetta
250 g Peperoni rossi
250 g Fagioli neri precotti
160 g Cipolle bianche
100 g Cipolle rosse
30 g Olio Extra vergine d'oliva
20 Fette Pane alla segale
3 Spicchi d'aglio
1 g Agar agar
2 cucchiaini Sale fino
1 cucchiaino Cumino in polvere
1 cucchiaino Coriandolo
1 cucchiaino Zucchero di canna
1 cucchiaino Pepe nero
Peperoncino fresco q.b.

### PROCEDIMENTO

Preparare 2 lt di brodo di carne e tenere in caldo. Mondare e tritare gli spicchi d'aglio, la cipolla rossa e bianca. Tagliare a pezzetti il peperone e il peperoncino, dopo aver tolto parte dei semi. Scaldare metà dell'olio in una casseruola, aggiungere la carne macinata. Condire con un cucchiaino di sale e rosolare a fuoco medio-alto per 10 minuti, sfumando con un mestolo di brodo. Una volta rosolata, togliere la carne e tenere da parte. Nella stessa casseruola versare l'olio rimanente e aggiungere il peperoncino, l'aglio e le cipolle. Unire anche i peperoni e insaporire con un cucchiaino di sale, il pepe e lo zucchero di canna. Aggiungere anche il cumino e il coriandolo in polvere. Alzare la fiamma e sfumare con un mestolo di brodo, poi cuocere le verdure a fiamma medio-alta per un totale di 10 minuti. A questo punto, unire la carne macinata rosolata in precedenza.
Versare la passata di pomodoro e il brodo rimanente. Lasciar sobbollire a fuoco medio per 60 minuti, mescolando di tanto in tanto e controllando che non si asciughi troppo. Trascorso questo tempo, aggiungere i fagioli con circa metà del loro liquido di conservazione e lasciar sobbollire per altri 40 minuti, a fuoco medio-basso. Una volta pronto, togliere la casseruola dal fornello e lasciar riposare per una decina di minuti. Per il gel di mela, pulire le mele Renetta. Mettere le mele in una boule e cuocere al microonde per qualche minuto coperte con la pellicola. Frullare la polpa e mettere in pentolino, aggiungere l'agar agar con l'aiuto di un frullatore ad immersione e mettere sul fuoco finché non bolle. Attendete qualche minuto e riempire un biberon da cucina. Prendere l'olio di semi che avete tenuto in freezer per un'ora. Versare le gocce di mela nell'olio freddo così da creare il caviale di mela. Prendere le fette di pane di segale, tagliarle sottili e le posizionarle su una placca, mettere un filo d'olio e seccare in forno a 190° per qualche minuto.

POMARIA
Strada della mela e dei sapori DELLE VALLI DI NON E DI SOLE
COVA. cucine che fanno storia