FONDENTE DI MAIALE E MELE

Giovanni D'Alitta – Ristorante Elementi Mezzocorona (TN)

FONDENTE DI MAIALE CON MELA TRENTINA E NOTE AGRODOLCI

DOSI PER 4 PERSONE

PER LA CARNE

Pancia di maiale con cotenna 1 kg
Sedano 50 g
Carote 50 g
Cipolle 100 g
Aglio 1 spicchio
Rosmarino 1 rametto
Alloro 1 foglia
Timo 2 rametti
Sale fino 10 g
Pepe nero in grani 5
Olio extravergine d'oliva 20 g

PER IL CHUTNEY SPEZIATO

Mele Golden 2 (circa 300 g)
Cipolla bianca 50 g
Zucchero di canna 40 g
Aceto di mele 30 g
Zenzero fresco 5 g
Cannella 1 stecca
Chiodi di garofano 2

PER LE CHIPS DI MELA

Mele Golden 1
Zucchero a velo 10 g

PER LA RIDUZIONE AGRODOLCE

Aceto di mele 100 g
Succo limpido di mela trentina 100 g
Zucchero semolato 20 g

PER LA CREMA DI MELA AFFUMICATA

Mele Golden 2 (circa 300 g)
Succo di limone 10 g
Sale fino q.b.

PROCEDIMENTO

Per il fondente di maiale tagliare a mirepoix sedano, carota, cipolla e schiacciare lo spicchio d'aglio. In una casseruola rosolare la pancia di maiale con olio, la mirepoix e le erbe aromatiche. Mettere tutto sottovuoto insieme al fondo della rosolatura. Cuocere a 85°C per 10–12 ore a bassa temperatura. Una volta cotta, recuperare il fondo di cottura e filtrare: servirà come salsa. Ancora caldo, aprire il sacchetto e sfilacciare la carne. Stendere in una teglia bucata sopra la cotenna, coprire con un'altra teglia e pressare. Far riposare in frigorifero per almeno 12 ore. Tagliare poi a cubi ancora da fredda. Rosolare i cubi dalla parte della pelle in padella e terminare la cottura in forno a 200°C per 5–6 minuti. Per il Chutney di mela speziato, tagliare a cubetti mela e cipolla. Stufare con zucchero, spezie e zenzero. Sfumare con aceto di mele e cuocere a fuoco vivo per 5 minuti fino a ottenere un composto croccante e non troppo passato. Per la crema di mela affumicata arrostire le mele in forno statico a 200°C per 15 minuti, finché dorate e affumicate con trucioli a freddo. Frullare con succo di limone e un pizzico di sale fino a ottenere una crema liscia. Per le chips di mela, tagliare la mela a fettine sottili. Spolverizzare con zucchero a velo. Essiccare in forno a 90°C ventilato per 2 ore, finché risulteranno croccanti. Per la riduzione agrodolce, unire aceto di mele, succo limpido e zucchero in un pentolino. Far ridurre a fuoco medio fino a consistenza sciropposa (circa 15 minuti). Per impiattare: disporre la crema al centro del piatto, i cubi di pancia di maiale fondente, ben rosolati. Accanto sistemare un cucchiaio di crema di mela affumicata. Aggiungere una quenelle di chutney speziato. Completare con chips di mela. Rifinire con alcune gocce di riduzione agrodolce. Versare il fondo di cottura filtrato come salsa attorno al piatto.

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