

**FANTASIA DI MAIALINO DA LATTE:
 COSTOLETTA RIPIENA CON SALSICCIA TRADIZIONALE,
 POLPETTA CON FEGATO GRASSO D'OCA,
 COSCIA CROCCANTE AL MIELE E PEPERONCINO
 E COTICA AL POMODORO**

Ingredienti:

Per la court bouillon:

- 3000 ml	acqua
- 45 gr	sale grosso
- 25 gr	scalogno
- 40 gr	porro bianco
- 40 gr	carote
- 40 gr	sedano bianco
- 15 gr	lemongrass
- 1	limone (la buccia)
- 2 foglie	alloro
- 6 grani	pepe nero
- 1 cucchiaino	coriandolo
- 7 gr	zenzero a fette
- 100 gr	miele d'acacie
- 50 gr	fondo di vitello
- 1	peperoncino tritato



Per la confettura di cipolle di Troppa:

- 3500 gr	cipolle di Tropea tagliate a julienne
- 200 gr	burro
- 40 gr	sale
- 500 gr	zucchero
- 500 ml	aceto di xeres
- 75 ml	Grenadin
- 75 ml	creme de cassis
- 1250 ml	vino rosso

Preparazione:

- Disossare il carré e riempire con la salsiccia tradizionale
- Rosolare in una padella e finire la cottura al forno

- Disossare le spalle del maialino e tritare con il tritacarne
- Aggiungere pancarrè, uova, tartufo tritato, sale, pepe e prezzemolo e formare polpette
- Mettere un pezzo di fegato d'oca grasso al centro delle polpette
- Cucinare le polpette in padella

- Disossare la coscia e bollire in court bouillon
- Laccare la coscia con miele e peperoncino e finire la cottura al forno

- Pulire la cotica e fare involtini con prezzemolo, aglio tritato, pinoli e uvetta
- Bollire la cotica nella salsa di pomodoro

- Impiattare come nella foto la cotica con un crostino di pane, la polpetta con confettura di cipolle, la coscia con purea di patate e la cotoletta con lenticchie