

GUANCIA DI VITELLO SALMISTRATA E CARPACCIO DI RICCIOLA CON FAVE, ASPARAGI E PISELLI AL BERGAMOTTO

Ingredienti: per 4 persone

Per la guancia salmistrata:

- 2 n. guancie di vitello
- 2 litri acqua
- 350 g sale
- 1 cucchiaino grani di pepe nero pestati
- 10 g sale nitro
- 40 g zucchero
- q.b. rosmarino, scorza di arancia e limone
- 160 g filetto di ricciola tagliata sottile come un carpaccio
- q.b. olio extra, limone, sale e pepe

Per la salsa di bergamotto:

- 50 g confettura di bergamotto
- 100 g acqua

Per le verdure:

- 100 g piselli
- 300 g asparagi
- 10 n. fave
- 12 foglie ostriche
- q.b. santoreggia, olio extra, sale e pepe



Preparazione:

Per la guancia salmistrata:

- sciogliere zucchero e sale in acqua tiepida e aggiungere il pepe
- fare raffreddare e aggiungere il sale nitro
- marinare le guancie per 48 ore nella salamoia sottovuoto
- togliere le guancie e farli sciacquare per 10 minuti in acqua fresca
- asciugare le guancie
- metterli di nuovo sottovuoto con scorza di arancia, limone e rametti di rosmarino
- cucinarli in acqua bollente per 2 ore

Per la salsa di bergamotto:

- diluire la confettura con l'acqua

Per le verdure:

- sbollentare fave e piselli e sbucciarli
- sbollentare le teste degli asparagi e togliere i nervi
- condire fave, piselli e asparagi con santoreggia, olio extra, sale e pepe
- tagliare 3 fave con la buccia a anelli da 15 mm lunghezza
- saltarli in padella con olio extra, santoreggia, sale e pepe

- stendere prima le verdure fredde nel piatto
- aggiungere le fave calde
- aggiungere le fette della guancia e il carpaccio di ricciola
- condire con foglie di santoreggia e con la salsa di bergamotto