

MAIALE NERO CASERTANO CON INVOLTINO DI INSALATA ROMANA E GELATINA DI LIMONE AL PEPERONCINO

Ingredienti:

per la gelatina di limone e peperoncino:

- 90 g succo di limone
- 60 g acqua
- 70 g zucchero
- 35 g glucosio
- 20 g zucchero
- 8 g pectina
- 4 g succo di limone
- q.b. cipolle rosse, sale grosso, insalata romana, parmigiano grattugiato

Per la salsa al cumino:

- 300 g fondo di pollo
- 15 g burro salato
- 15 g miele millefiori
- 1 g cumino

Preparazione:

per la gelatina di limone e peperoncino:

- portare a ebollizione acqua, succo di limone e peperoncino tritato e sbollentato
- aggiungere zucchero e pectina
- aggiungere zucchero e glucosio e bollire fino a 104°C
- togliere dal fuoco e aggiungere succo di limone

- cucinare le cipolle rosse sotto sale grosso al forno per 60 minuti
- sbollentare l'insalata e stenderla sulla carta da cucina
- inserire le cipolle e avvolgere il tutto
- gratinare gli involtini al forno

Per la salsa al cumino:

- mischiare cumino e burro e tritarlo leggermente
- tostare il cumino in un pentolino e aggiungere miele
- aggiungere il fondo di pollo e fare ridurre alla consistenza giusta
- passare la salsa

- togliere la cotica dal maialino
- pulirla e cucinarla in acqua salata per 3 ore con uno spruzzino di aceto di Champagne
- tagliare la cotica a dadi da 5 cm
- seccare la cotica al forno a 75°C finché diventa croccante
- friggere la cotica al momento in olio a 180°C

- mettere la carne sottovuoto con olio, sale e pepe
- cucinarla a 65°C per 120 minuti al forno
- lasciare raffreddare la carne e tagliare medaglione da 100 grammi
- riscaldare i medaglioni in padella con poco olio, sale e pepe

