

GUANCIA DI MAIALE BRASATA
CON TRIPPA DI VITELLO, FUNGHI E COZZE

Ingredienti: per 4 persone

Per le guance brasate:

- 1000 g	guance di maiale
- q.b.	sale e pepe
- 100 g	carote
- 100 g	sedano
- 100 g	porro bianco
- 1 ramettotimo al limone	
- 1 foglio	alloro
- 50 g	burro
- 200 g	scalogne
- 1 cucchiaio	concentrato di pomodoro
- 2 spicchi	aglio
- 5 grani	pepe nero
- 5 grani	pepe bianco
- 250 ml	Madeira
- 200 ml	vino bianco
- 2000 ml	fond blanc



Per la trippa:

- 300 g	trippa di vitello
- 100 g	cozze
- 100 g	funghi misti (porcini, spugnole, pioppini)
- 1 spicchi aglio	
q.b.	sale, pepe e prezzemolo a julienne

Preparazione:

Per le guance brasate:

- togliere il grasso e le tendine delle guance
- condire la carne con sale e pepe e rosolare con olio d'oliva
- togliere l'olio e aggiungere burro, verdure e spezie
- aggiungere dopo 10 minuti concentrato di pomodoro
- rosolare altri 5 minuti e bagnare con vino bianco e Madeira
- asciugare il tutto e bagnare con fond blanc
- coprire e brasare al forno a 180°C ca. 50 minuti
- togliere la carne, passare la salsa e lasciare ridurre

Per la trippa:

- tagliare la trippa a julienne
- aprire le cozze
- rosolare la trippa con aglio, olio e peperoncino
- aggiungere i funghi
- aggiungere la trippa e bagnare con l'acqua delle cozze
- aggiungere la salsa delle guance e finire la cottura
- aggiungere all'ultimo momento le cozze e il prezzemolo