

MAIALINO CINTA SENESE COSCIA CROCCANTE E TERRINA CON SCAROLA E GELATINA DI LIMONE

Ingredienti: per 16 persone

- 1 n maialino Cinta senese

Per le cosce croccante:

- 3 grani pepe lungo
- 1 cucchiaino grani di pepe nero pestati
- 15 g sale fino
- 3 fogli alloro
- 200 ml olio di semi d'uva

Per la terrina di maialino:

- testa, spalle e ritagli del maialino
- 2 litri acqua
- 350 g sale
- 1 cucchiaino grani di pepe nero pestati
- 10 g sale nitro
- 40 g zucchero

Per la scarola:

- q.b. scarola, olive di Gaeta, capperi, aglio, sale e pepe

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

Preparazione:

Per le cosce croccante:

- dividere il maialino in coscia, carré e spalla
- disossare le cosce
- frullare le spezie con l'olio di semi e mettere le cosce con questo olio a sottovuoto
- pressare le buste tra due placche e cucinarli a 65°C per 60 minuti al forno a vapore
- fare raffreddare le cosce e tagliare a porzione
- riscaldare abbondante olio della padella e aggiungere la carne sulla cotica
- finire la cottura al forno per 6 minuti

Per la terrina di maialino:

- sciogliere zucchero e sale in acqua tiepida e aggiungere il pepe
- far raffreddare e aggiungere il sale nitro
- marinare spalle, piedi e testa per 24 ore nella salamoia
- sciacquare con acqua
- bollire il tutto nel court bouillon
- togliere la carne da testa e piedi e tagliare i pezzi magri a dadi da 4 mm

Ristorante Oliver Glowig





- pressare il tutto e farlo raffreddare
- tagliare le porzioni e condire con olio, sale, pepe e limone

Per la scarola:

- lavare la scarola e tagliarla
- rosolare aglio con poco olio e aggiungere olive e capperi
- aggiungere la scarola e condire con sale e pepe
- avvolgere la scarola brasata in un foglio di scarola e gratinare il tutto con poco parmigiano

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