

COPPA DI MAIALINO CON SCHIACCIATA DI PATATE E SALSA AL PROFUMO DI AGRUMI

preparazione: 15 minuti

cottura: 135 minuti

difficoltà: media

Salate e pepate la coppa di maialino, fatela rosolare in un tegame con dell'olio ben caldo da tutte le parti, aggiungete gli odori e il sedano, la carota e la cipolla mondati e tagliati a pezzettoni; bagnate con il vino e fatelo evaporare.

Infnate il tegame a 180° fino a cottura ultimata della carne (circa 60-90').

Nel frattempo cuocete le patate con la buccia in acqua bollente salata (devono essere molto cotte), scolatele, sbucciatele e schiacciatele con una forchetta, aggiungete dell'olio e regolate di gusto.

A cottura ultimata della coppa, aggiungete al fondo di cottura il succo delle arance e le scorzette grattugiate. Stendete al centro del piatto da portata la schiacciata di patate, adagiatevi la coppa tagliata a trancetti, nappate con il fondo di cottura e servite.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 1,2 kg di coppa di maialino disossata con cotenna
- 3 patate
- sedano, carota, cipolla
- 2 foglie di alloro
- 2 bacche di ginepro
- salvia, rosmarino
- 1 bicchiere di Merlara Bianco Doc
- la scorza e il succo di 3 arance
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

GIANLUCA DA RIN PERETTE
RISTORANTE ALL'ANTICA ALA – CASTELLO DI BEVILACQUA, BEVILACQUA

VINO CONSIGLIATO
Merlara Rosso Doc

