

LOMBO DI MAIALINO AL MIELE DI CASTAGNO CON POLPETTINE DI PECORA E SOUFLÉ ALL'ANICE

preparazione: 15 minuti

cottura: 75 minuti

difficoltà: alta

Mondate e lavate bene le insalatine.

Scottate il carré di maialino salato e pepato su una padella antiaderente senza olio e fatelo rosolare per qualche minuto; spennellate la superficie con il miele di castagno. Fatelo cuocere in padella girandolo su se stesso più volte con qualche rametto di erbe aromatiche e un po' d'olio per circa 45' e comunque fino a che non avrà raggiunto i 67-68° al cuore (usate un termometro da carne). Dovrà risultare ben caramellato all'esterno.

Per i soufflé: montate gli albumi a neve ben ferma. In una ciotola mescolate la ricotta e il latte con la farina, un pizzico di sale e i semi di anice schiacciati, unite gli albumi con molta delicatezza e versate il composto in quattro stampini, facendo cuocere in forno a 180° per 15'.

Per le polpettine: ponete in una ciotola la coscia di pecora macinata, l'aglio tritato, le foglie di timo, il pane inzuppato, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate tutti gli ingredienti e formate delle palline non più grandi di 2 cm, poi fatele rosolare e cuocere in un tegamino con un filo d'olio.

Componete ciascun piatto con due fette di lombo nappate con il proprio fondo di cottura, due polpettine croccanti, un soufflé appena sfornato e guarnite con le insalatine del cortile condite con un filo d'olio, sale e pepe.

MARCO SQUIZZATO

AZ. AGR. BIOLOGICA ALTAURA E MONTE CEVA "IL FILO D'ERBA", CASALE DI SCODOSIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1/2 carré di maialino da 400 g
- 1 cucchiaino di miele di castagno
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (rosmarino, maggiorana, salvia, alloro, timo)
- 1 mazzetto di germogli spontanei (tarassaco, pratolina, valerianella, scarola selvatica, papavero, piantaggine)
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

per i soufflé

- 3 albumi d'uovo
- 150 g di ricotta di pecora
- 0,5 dl di latte di pecora
- 50 g di farina
- 2 semi di anice stellato, sale

per le polpettine

- 150 g di coscia di pecora
- alcune foglie di timo
- 1 spicchio d'aglio
- 40 g di mollica inzuppata nel latte di pecora
- olio extravergine d'oliva, sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Merlara Marzemino Frizzante Doc

