



TIELLA DI MAIALINO CON PATATE, FUNGHI CARDONCELLI E LAMPASCONI

Ingredienti

200 gr. di funghi cardoncelli
8 patate di Margherita di media dimensione
2 pomodori ramati
1/2 radicale di maiale (400g/500g)
500 dl. di vino bianco
mollica di pane tritata
30 gr. circa di parmigiano grattugiato
olio, sale, pepe e prezzemolo
1 spicchio di aglio rosmarino e timo
1 carota
1 costa di sedano
80 gr. di lampascioni già sbollentati

Procedimento

Pelare e tagliare 5 patate delle nostre a quadrotti, condirle con olio sale e pepe e lasciarle marinare con i pomodori e i lampascioni, ugualmente tagliati, in un

contenitore. Pelare le altre 3 patate e tagliarle a fettine sottili lasciandole in acqua per non farle ossidare.

Lavare bene i funghi, tagliarli a julienne e lasciarli insaporire con olio, sale, pepe e prezzemolo.

Riscaldare in una padella l'olio con l'aglio, il sedano e la carota tagliati finemente; nel frattempo tagliare la carne in bocconcini da 30 g circa e cicatrizzarli nella stessa, dopo aver lasciato marinare la carne per un'oretta in vino bianco con il sale e gli odori. Cicatrizzare la carne e infine correggerla a fuoco spento.

Trasferire la carne in una teglia o terrina adeguata aggiungendo rispettivamente le patate marinate con i pomodori e i lampascioni, i funghi e infine le patate a fettine a formare una crosta. Su di essa aggiungere la mollica di pane coprendola uniformemente e spolverandola con un po' di parmigiano.

Condire il tutto con un filo d'olio poi coprire il tutto con carta forno e in seguito con carta alluminio.

Infornare la teglia a 120° per 170 minuti e dopo aver tolto le "carte protettive" lasciarla dorare per 20 minuti circa.