



MORBIDO DI FAVE SECCHIE, CAPOCOLLO BRASATO E COLATURA DI CIPOLLE DI ACQUAVIVA

Ingredienti

Per il guanciale

1200 gr. di coppa di maiale
1 pz di sedano
1 carota
1 cipolla gialla
pepe lungo
anice stellato
chiodi di garofano
1 lt. di vino rosso invecchiato
50 gr. di olio evo
100 gr. di porto

Per la spuma di fave secche

100 gr. di pastinaca bollita
50 gr. di brodo vegetale
200 gr. di fave secche
50 ml di olio evo
1 gambo di sedano

50 gr. di cavolfiore
1 foglia di alloro
sale e pepe

Per le cipolle caramellate

1 kg. di cipolle rosse
100 gr. di burro
120 gr. di zucchero
30 gr. di aceto di mele

Procedimento

Per il capocollo di maiale

Pulire tutti gli ortaggi; tagliarli a cubetti e inserirli in una ciotola con il vino, le spezie e la carne parata e salata; lasciare marinare in frigo per 24 ore circa.

Scolare la carne, asciugarla e spadellarla con poco olio evo.

Aggiungere le verdure dopo averle spadellate a parte; bagnare con il porto, aggiungere il vino rosso e far cuocere a fuoco lento per almeno 2 ore fino a quando risulta morbido.

Togliere il capocollo dal liquido; frullare tutto, filtrare, far ridurre e aggiustare di sale.

Per il morbido

Cuocere le fave secche con cavolfiore, sedano, alloro e olio; passare la pastinaca al mixer.

Aggiungere alle fave secche dopo averle cotte e aver eliminato l'alloro; emulsionare versando l'olio a filo e regolare di sale.

Per le cipolle

Tagliare a fette finissime le cipolle; fare sciogliere il burro; aggiungere le cipolle e farle cuocere a fuoco basso con il coperchio.

Appena saranno belle morbide aggiungere lo zucchero farlo caramellare e decuocere con l'aceto.