



**LONZA CBT IN CARPACCIO, CROCCANTE DI CACIOCAVALLO IN
PASTELLA INSALATINA DI BARBABIETOLA ROSSA CON LA SUA
MAIONESE**



Ingredienti

Lonza senz'osso 400 g

Sale 20 gr

Zucchero di canna 20 gr

Acqua 400 gr

Erbe aromatiche fresche q.b.
Caciocavallo semi stagionato 200 gr
Semola rimacinata 300 gr
Lievito di birra fresco 10 gr
Olio di semi di girasole q.b. + 60 gr
Barbabietola rossa precotta 160 gr
Albume d'uovo pastorizzato 30 gr
Olio evo
Sale fino
Pepe nero
Aceto di mele

Procedimento

Lonza suino

Marinatura: acqua, sale, zucchero, erbe aromatiche.

Infusione: lonza in infusione nella marinatura per 24 h

Cottura: in bagno termostatico 65° per 4 h successivo abbattimento a +3°c

Caciocavallo in pastella

Pastella: semola rimacinata, acqua fredda, sale, lievito di birra, lasciar lievitare

Caciocavallo: tagliare a pezzi regolari

Cottura: passare il caciocavallo in pastella e friggere in olio di semi di girasole

Maionese: 30 gr albume, 60 gr olio di semi di girasole

Montare nel bimby vel. 8 per qualche secondo, aggiungere liquido barbabietola rossa, gustare di sale.

Insalata di barbabietola rossa: tagliare a pezzi regolari la barbabietola rossa, gustare di sale, pepe, olio evo, aceto di mele e erbe aromatiche.

Composizione del piatto: tagliare la lonza a carpaccio, comporre il piatto con le varie preparazioni nella modalità gradita, servire con olio evo.