



FILETTO DI MAIALE AL PEPE ROSA, CREMA DI PISELLI E MENTA



Ingredienti

Filetto di maiale 500 - 600 gr.
Sale 40 gr. + q.b.
Zucchero 40 gr.
Acqua 1 litro
Olio evo q.b.
Connettivo di manzo 1 kg
Acqua 500 ml
Piselli 400 gr.
Menta q.b.

Patate 200 gr.
Burro alla salvia q.b.
Asparago 8 pz.
Rosmarino 20 gr.
Timo q.b.
Pepe rosa 20 gr.
Panna vegetale 100 gr.
Acqua gassata 1 litro
Acido ascorbico 10 gr.

Procedimento

Per il Filetto di maiale:

Nettare il filetto dal suo connettivo. Acidificare per 10 Minuti.
Marinare il filetto di maiale nella soluzione di acqua, zucchero e sale per 24 ore.
Dopo le 24 ore scolare il filetto dalla marinata, asciugarlo, avvolgerlo nella pellicola da cucina e forare. Sottovuotarlo con olio al timo. Portare in cottura a 58° x 90 minuti. Abbattere in positivo.

Per la Salsa al Pepe Rosa:

Sottovuotare le parature con acqua e cucinare a 86° x 15 ore. Filtrare e ridurre fino a 102°.

Unire la panna, portare a leggero bollore e aggiungere il pepe rosa tostato precedentemente.

Per la Crema di Piselli:

Sottovuotare i piselli e cuocerli a 84° x 20 minuti. Frullare i piselli con sale e menta e passare al setaccio.

Per le Patate al burro fuso e salvia:

Tagliare le patate a forma desiderata, e sottovuotare. Cucinare a 88° x 15/20 minuti.

Arrostire in padella con burro alla salvia.

Per l'Asparago:

Sottovuotare in busta gli asparagi con 100 gr. Di acqua, e sale. Cucinare a 86° x 18 minuti. Affumicare con Rosmarino.

Composizione del Piatto :

Rosolare il filetto in padella con olio Evo e formare 4 medaglioni.

In un piatto piano stendere la crema di piselli e adagiare sopra il medaglione, le patate al burro e gli asparagi affumicati.

Nappare con la salsa al pepe rosa.