

Maialino da latte con ricordo di zuppa di cipolla

Difficoltà: alta

Tempo di preparazione: 48 ore

Calorie: 1105 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone

Per il maialino:

- 1 Kg di pancia di maialino da latte
- Sale grosso affumicato q.b
- Foglie di maggiorana fresca

Per la zuppa di cipolla:

- 1 cipolla rossa
- 500 gr di latte fresco intero
- Amido di mais q.b
- 250 gr di groviera rapè
- Sale fino q.b
- Pane a lievitazione naturale
"tagliato a cubetti e reso croccante"

61

Per il maialino: prendere la pancia e bruciare con fiamma viva la parte della pelle per ottenere la sanificazione dei pori e l'eliminazione totale del pelo. Successivamente, salare e aromatizzare con foglie di maggiorana fresca e inserire in un sacchetto del sottovuoto, far cuocere per 48 ore a 68 gradi tramite immersione in acqua.

Per la spuma di groviera: portare a ebollizione il latte e legare con amido di mais fino a ottenere una consistenza simile alla besciamella.

Aggiungere il groviera grattato e cuocere lentamente fino a rompere la filatura. Mettere il tutto nel sifone con due cariche.

Per la zuppa di cipolla: dividere a metà la cipolla rossa e scomporla per ricavare delle "barchette".

Sbollentarle in acqua salata e aceto per tre minuti, dopodiché scolarle e distribuirle su una teglia ben distanti tra loro, condire con olio, sale e zucchero di canna e cuocere per un'ora a 70°.

