

COSTOLETTE DI MAIALE DI LUCERNA



COSTOLETTE DI MAIALE DI LUCERNA SU VERZA ALLA PANNA CON ZUCCA BIOLOGICA E NOCCIOLE TOSTATE

Ricetta per 10 porzioni

Costolette di maiale di Lucerna	1,8 kg
Verza	800 g
Vino bianco	2 dl
Panna	5 dl
Zucca biologica	1,8 kg
Miele	10 g
Salvia	10 g
Timo	10 g
Nocciole, pelate	150 g
Burro	250 g

Sale, pepe dal macinino, paprica in polvere, olio di oliva

Tagliare le costolette di maiale in pezzi da 180 grammi. Metterle su una griglia o in una padella bollente senza averle già condite e rosolarle a fuoco vivo su entrambi i lati. Toglierele dalla padella e metterle nel forno preriscaldato a 120 °C portandole a una temperatura interna tra i 65 e i 70 °C. Dopo la cottura, lasciare riposare sotto le lampade incandescenti oppure nell'Hold-o-mat per almeno 5 minuti. Prima di servirle, saltarle in padella con un po' di burro, salvia e timo. In seguito, aggiustare di sale e pepe.

Lavare la verza e tagliarla a julienne. Dorare in una pentola con un po' di burro, versare del vino bianco, aggiungere la panna e far evaporare leggermente. Aggiustare di sale e pepe.

Pulire la zucca e tagliarla a cubetti grandi ca. 1 x 1 cm. Marinare in una ciotola con le nocciole, un po' di olio di oliva, miele, sale, pepe e peperoncino. Infine, mettere a cuocere il tutto nel forno preriscaldato a 160 °C per ca. 12-15 minuti.