

COLLO DI MAIALE
DELLA REGIONE



COLLO DI MAIALE DELLA REGIONE COTTO AL FORNO / PRUGNE ALL'AGLIO / ESPUMA DI FAGIOLINI SECCHI BIOLOGICI DELL'ARGOVIA / TAGLIATELLE ALL'ALSAZIANA

Ricetta per 10 porzioni

Collo di maiale della regione	1,8 kg
Senape	120 g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte	20 ml
Fondo di carne	300 ml
Sale, pepe	

Prugne biologiche	500 g
Aglione	80 g
Cipolle biologiche	50 g
Vino rosso	100 ml
Zucchero	30 g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte	Sale, pepe

Fagiolini secchi biologici dell'Argovia	200 g
Panna intera	100 ml
Fondo di verdure	100 ml
Peperoncino	5 g
Sale	

Tagliatelle all'alsaziana 7 mm	1,2 kg
Burro	30 g
Sale	

Asciugare la carne, condire con senape, sale, pepe e lasciare marinare per minimo 30 minuti. Versare l'olio di oliva e cuocere nel forno preriscaldato a 220 °C i primi 30 minuti. Di seguito, abbassare la temperatura a 180 °C, aggiungere il fondo di carne e terminare la cottura per ca. 1 ora. Togliere dal forno, porzionare e mettere al caldo fino al momento di servire.

Soffriggere brevemente la cipolla e l'aglio in un po' di olio di oliva, versare il vino rosso e aggiustare di sale, pepe e zucchero. Cucinare per 15 minuti a bassa temperatura. Infine, versare il fondo caldo sopra le prugne. Tenere al caldo fino al momento di servire.

Polverizzare in un mixer i fagiolini secchi. Cuocere brevemente con fondo di verdure, panna intera, peperoncino, sale e lasciare raffreddare. Passare il tutto e mettere in un sifone. Inserire due capsule e tenere al caldo fino al momento di servire.

Cuocere la pasta al dente. Mescolare con burro e tenere al caldo fino al momento di servire.