

COLLO DI MAIALE DELLA GRUYÈRE TERIYAKI PATATE BIOLOGICHE



Ricetta per 4 porzioni

600 g di collo di maiale della Gruyère, tagliato a bocconcini
1 dl di salsa teriyaki
30 g di maizena
100 g di finocchio biologico, sfogliato
100 g di carote biologiche di media grandezza, a fettine sottili
100 g di funghi shiitake biologici dall'Oberland zurighese
1 dl di brodo vegetale
400 g di patate biologiche, farinose
0,8 dl di latte intero biologico della regione del Napf
20 g di burro
Noce moscata a piacere
1 mela Gala biologica
1 cl di succo di limone
1 chili
100 g di cipolle biologiche, tritate
100 g di albicocche biologiche, snocciolate e tagliate a cubetti
6 cl di salsa teriyaki
6 cl di aceto
6 cl di acqua
40 g di zucchero
Sale e pepe

Marinare i cubetti di carne per 6 ore in 1 dl salsa teriyaki oppure mettere sottovuoto brevemente con la salsa.

Soffriggere finocchio, carote, funghi, aggiungere il brodo vegetale e cuocere al dente. Sbucciare le patate, sbucciare e snocciolare la mela, e tagliare il tutto a pezzetti. Mettere i cubetti di mela nell'acqua e succo di limone. Cuocere le patate in acqua salata; dopo 10 minuti aggiungere i cubetti di mela e lasciare cuocere il tutto per altri 10 minuti. Scolare e girare nel passaverdure, poi, mescolare con latte e burro fino a rendere il tutto una massa più o meno consistente. Condire con noce moscata, sale e pepe e tenere al caldo.

Portare a ebollizione cipolle, chili e albicocche in acqua, aceto e salsa teriyaki, in seguito, aggiungere zucchero e ridurre.

Girare i bocconcini di carne marinati nella maizena e soffriggere per 4 minuti, tenere al caldo. Prima di servire, infilare la carne in spiedini di metallo.

