

# Caldo-freddo di maiale e orzo



## Ingredienti

Ingredienti (per quattro persone):

1 filetto di maiale dal peso di 700/800 gr  
500 gr di patate bianche  
2 mele Fuji  
350 gr di formaggio stracchino  
300 gr orzo di Morteau  
12-16 fettine di pancetta tesa da 10 gr <sup>lâ€™</sup>una  
1 tazzina di aceto balsamico di mela  
Sale, pepe, zucchero, olio evo q.b.  
1 conf. germogli di porro  
40 gr di erbe tritate (timo, salvia e rosmarino)  
150 ml di fondo bruno  
80 gr di burro  
Il succo di 1 limone  
Latte circa 1,5 lt (facoltativo)

## Preparazione

Pulire e parare il filetto di maiale eliminando il grasso in eccesso e dando una forma regolare. Tagliare il filetto e ricavare 12 piccoli medaglioni e condirli con le erbe aromatiche tritate, poco sale e olio evo. Avvolgere i medaglioni con le fettine di pancetta e legarli con lo spago da cucina perché tengano la forma.

Sbucciare e pulire le mele, tagliarle a cubetti piccoli di forma regolare e mano a mano immergerli in acqua acidulata con succo di limone. Scolare le mele e cucinarle in un pentolino con poco burro e un pizzico di zucchero per pochi minuti. Lavare bene sotto l'acqua corrente l'orzo, quindi sgocciolare e trasferirlo nella casseruola di cottura con acqua o latte e continuare la cottura per almeno 25-30 minuti. Scolare l'orzo in un contenitore capiente.

In un contenitore a parte mettere lo stracchino e con

l'aiuto di una frusta renderlo cremoso, quindi aggiungere lo stracchino all'orzo insieme alle mele, amalgamare bene e aggiustare di sapidità. Tenere al fresco lontano da fonti di calore. Sbucciare le patate, parare e tagliare a cubetti della stessa misura delle mele, sbollentare pochi minuti in acqua bollente poi saltare in padella con poco olio fino a rosolatura. Tenerle al caldo. In una padella ampia antiaderente aggiungere il burro e farlo sciogliere a fuoco dolce. Quindi adagiare i filetti di maiale e farli rosolare a fuoco vivace per 3-5 minuti (meglio non cuocere troppo a lungo per evitare che risulti stopposa).

A metà cottura, girare i filetti per farli scottare anche dall'altro lato. Togliere i filetti dalla padella, aggiungere l'aceto balsamico di mele e il fondo bruno. Salare e pepare. Far cuocere e ridurre la salsa poi rimettere i filetti e lasciare insaporire a fuoco dolce per pochi minuti quindi spegnere il fuoco.

### **Impiattamento**

In dei piatti rettangolari sul lato sinistro adagiare la crema di orzo, stracchino e mele all'interno di coppa pasta quadrati o rotondi dando quindi la forma desiderata. Sopra la crema aggiungere una manciata di germogli di porro precedentemente conditi con sale e olio. Sul lato destro posizionare i tre medaglioni di maiale, le patate procedendo sempre in verticale, quindi irrorare il tutto con la salsa all'aceto balsamico di mele. Servire.

**La ricetta è stata realizzata dai ragazzi dell'Istituto ISIS Flora di Pordenone.**