

La braciolina friulana



Ingredienti

Ingredienti (per quattro persone):

- 8 fettine di lonza di maiale da 60-70 gr l'una
- 12 fettine di pancetta tesa da 10 gr l'una
- 4 fettine di prosciutto cotto da 20 gr l'una
- 250 gr di Montasio semi stagionato tagliato a fettine sottili
- 50 gr di salvia, timo e rosmarino triturate
- 10 gr di menta
- Sale, pepe, farina, origano e olio EVO q.b.
- 4 Mele Fuji o Golden Delicious
- 30 gr di brandy o cognac
- 50 gr di zucchero semolato
- 40 gr di burro
- 3 cipolle rosse
- 80 gr di granella di nocciola
- 1 conf. di germogli di ravanello
- Brodo vegetale q.b (circa 300 gr)
- Il succo di 1 limone
- 1 bicchiere di vino rosso

Preparazione

Con l'aiuto di un batticarne battere le fettine di lonza rendendole sottili. Disporre le fettine in una teglia da forno e condire con sale, pepe, trito di erbe e olio. Lasciare insaporire per circa 15 minuti. Togliere la buccia alle mele, eliminare i torsoli e tagliarle a cubetti di circa 2 cm. Mettere le mele in una bacinella con acqua e limone per evitare l'ossidazione.

In un pentolino aggiungere una noce di burro e lo zucchero, far sciogliere a fiamma moderata e aggiungere le mele precedentemente scolate, cuocere a fiamma vivace per qualche minuto, aggiungere il brandy o cognac, fiammeggiare per qualche secondo. A questo punto abbassare nuovamente il

fuoco e far cuocere per 10-15 minuti circa, le mele si devono spappolare. Passare il composto al mixer a immersione e frullare fino ad ottenere una crema. Tagliare le cipolle a fettine sottili. Disporre le cipolle in un contenitore e condire con origano, menta, sale, olio e pepe. Trasferire le cipolle in un sacchetto sottovuoto e cuocere nel forno a vapore a 75 gradi per 40 minuti. (L'alternativa al forno al vapore è un semplice pentolino fondo, cucinare le cipolle stufate con coperchio aggiungendo del brodo vegetale se necessario).

Passato il tempo frullare anche le cipolle nel mixer a immersione ottenendo una purea. Passato il tempo di marinatura inserire farcire le fettine di lonza con una fettina di prosciutto cotto e una di Montasio. Arrotolare facendo degli involtini, avvolgere le bracioline con due fettine di pancetta tesa chiudendola con lo spago da cucina oppure con qualche stuzzicadenti. Infarinare leggermente da tutti i lati. In una padella antiaderente aggiungere dell'olio EVO e rosolare a fiamma vivace gli involtini. Aggiungere il vino rosso e far sfumare per qualche minuto sempre a fiamma vivace.

A questo punto aggiungere del brodo vegetale q.b, abbassare la fiamma e cuocere con coperchio per circa 10 minuti girando la carne di tanto in tanto. Per la composizione del piatto, adagiare qualche cucchiaino di crema di mele (possibilmente tiepida) al centro, porre sopra due bracioline nella posizione desiderata irrorando con qualche cucchiaino del sugo di cottura. Ai lati formare qualche quenelle di purea di cipolle rosse (tiepida), spolverare con la granella di nocciola e ultimare il piatto con una manciata di germogli di ravanella precedentemente conditi con sale e olio.

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