

Antipasto – Primo – Secondo di maialino al latte

Chef Philippe Léveillé

Un carrè di maialino da latte da 1 Kg circa; due piedini di maialino, spurgati in acqua e pronti all'uso; carote, sedano, cipolla, alloro, pepe nero, in grani, gambi di prezzemolo e vino bianco; 50 g di senape; 20 g di dragoncello; ritagli e scarti per preparare il brodo; 200 g di bacon affumicato. 200 g di olive nere; 50 g di pesto di basilico; la scorza di mezzo arancio, grattugiata; 4 lamelle di Parmigiano Reggiano, 4 baguette da 80 g l'una.

Prepare un brodo con tutti gli odori e gli aromi, il vino e poco sale grosso. Cuocere i piedini di maiale nel brodo a fuoco basso fino a che sono completamente cotti. Lasciarli raffreddare nel loro brodo. Il giorno seguente spolparli completamente, eliminando ossa e pelle, macinare la polpa senza ridurla in pasta e condirla con il dragoncello tritato e la senape.

Con gli scarti della carne preparare il brodo, tostando il tutto in una casseruola con poco olio, bagnare con acqua e ghiaccio e lasciar cuocere per due ore. Filtrare, unire il bacon tagliato a cubetti, e lasciar ridurre fino ad ottenere un brodo saporito.

Cuocere il carrè, condito con sale e pepe, sulle braci, avendo l'accortezza di mantenere il cuore della carne rosa.

Scaldare il piedino di maiale e guarnire le baguette precedentemente scaldate, terminando con una lamella di Parmigiano Reggiano.

Frullare le olive taggiasche con il basilico e l'arancia e stenderla sul fondo del piatto. Adagiarvi il maiale tagliato a tranci. Servire a parte il brodo di maiale al bacon.

Antipasto

Tempo: 200 minuti

Difficoltà: media

Ristorante Miramonti L'altro, Concesio BS

Abbinamento proposto: Franciacorta Extra Brut 2007

Pubblicato su Il Giornale di Brescia, 15 Luglio 2012