

SECONDI PIATTI

## Bistecca di maiale affumicata con cavolfiore in agrodolce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [270 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



**Bistecca di maiale affumicata** con cavolfiore in agrodolce, una ricetta speciale che dovete assolutamente provare!

Questo è di certo un modo davvero sfizioso di preparare il maiale che con l'affumicatura acquista una marcia in più! Come contorno abbiamo pensato al cavolfiore in agrodolce per sgrassare il maiale.

### INGREDIENTI

BISTECCA DI MAIALE tagliata alta - 4

SALE

PEPE NERO

### PER IL CONTORNO

CAVOLFIORE medio - 1

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

# PREPARAZIONE

1 Preparate la brace sul fondo dell'affumicatore.



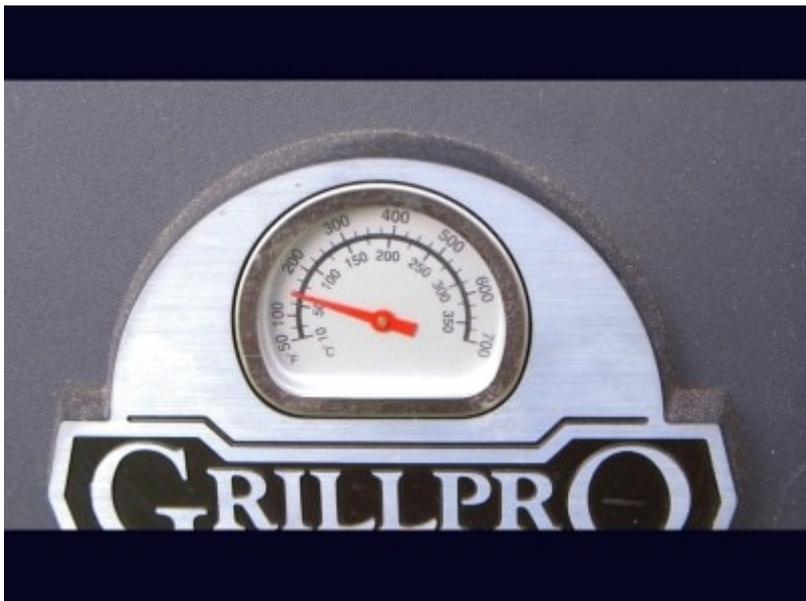
2 Quando la brace è bella calda, versate la segatura aromatica nell'apposita vaschetta e ponetela nell'affumicatore.





- 3 Quando la camera interna dell'affumicatore è circa a 100°C, mettete la carne sui ripieni e vaporizzate la brace con dell'acqua; la temperatura si abbasserà.





4 Lasciare la bistecca di maiale nell'affumicatore per circa 4 ore a 50°C circa, regolando la

temperatura con le bocchette dell'aria.



**5** Mentre la carne cuoce, fate cuocere il cavolfiore nella vaporiera fino a renderlo tenero.



- 6 Prendere le bistecche dall'affumicatore e infornare a 180°C per circa 15 minuti dopo averle salate e pepate.





- 7 Scaldate un fondo d'olio in una padella di ferro, aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia e fate soffriggere.



- 8 Unite il cavolfiore e fatelo saltare, salate e sfumate con l'aceto di vino bianco.



9 Spolverate con lo zucchero e saltate un altro po'.



10 Tritate del prezzemolo fresco ed unitelo ai cavolfiori.



11 Servite la carne scaloppata insieme al contorno di cavolfiori.

