

SECONDI PIATTI

Carrè di maiale di cinta al pepe nero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Quando si parla di cinta senese non si parla di semplice maiale, ma di una vera e propria eccellenza agroalimentare toscana. In questo carré di maiale di cinta al pepe nero è proprio la carne a farla da padrona, insaporita con una "panatura" molto particolare realizzata con mollica di pane, sale e pepe e una spennellata di mostarda cremonese che ne controbilancia la sapidità con la sua dolcezza. Insomma questo carré di maiale di cinta al pepe nero è proprio da provare, guardate Luca come lo prepara.

INGREDIENTI

CARRÈ DI MAIALE cinta - 1 kg
PANE mollica - 100 gr
PEPE NERO 2 cucchiaini da tavola
MOSTARDA CREMONESE 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

PER ACCOMPAGNARE

PEPERONI misti - 2
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Prendete il carrè di maiale, trasferitelo in una padella ben calda e lasciatelo rosolare da entrambi i lati per circa 5 minuti, senza aggiungere nessun tipo di grasso.



- 2 Prelevate il carrè dalla padella e, a fuoco spento, aggiungeteci la mollica di pane sbriciolata che servirà a raccogliere i residui di grasso del carrè.



- 3 Spennellate la carne con la mostarda cremonese.



4 In una ciotola riunite la mollica di pane, un po' di mostarda, sale e il pepe nero e mescolate.





- 5 Distribuite la panatura su tutto il carré cercando di farlo aderire alla carne schiacciando con le mani.



- 6 Disponete la carne su una teglia unta di olio extravergine d'oliva, coprite gli ossicini con della carta argentata così da non bruciarli e infornate a 180-200 °C per circa 35 minuti.



7 Nel frattempo preparate il contorno: pulite i peperoni dai semi e dai filamenti interni, quindi tagliateli a listarelle.



8 Disponete i peperoni nel cestello della vaporiera e lasciateli cuocere per 5 minuti.



9 Ora, trasferite i peperoni in una padella unta di olio e proseguitene la cottura.



10 Aggiungete lo zucchero, un pizzico di sale e l'aceto di vino bianco e mescolate. Proseguite la cottura a padella scoperta.



11 Servite le costolette di maiale accompagnandole con i peperoni in agrodolce.

