

SECONDI PIATTI

## Guancia cotta a bassa temperatura con puree di patate e prezzemolo

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **240 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE DI MARINATURA

---



PATATE 1 kg

LATTE INTERO 160 ml

PREZZEMOLO 1 mazzo

BURRO 60 gr

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da  
tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una terrina le guance, il sedano, le carote e le cipolle tagliate a tocchetti.



- 2 Aggiungete alla terrina tanta birra del Birrificio Angelo Poretti 7 Luppoli non filtrata quanta ne serve per coprire tutti gli ingredienti. Insaporite con abbondante pepe in grani.



**3** Lasciate marinare la carne coperta per circa 4 ore.

Trascorso il tempo necessario per la marinatura, prelevate la carne e le verdure dalla marinata, scolatela e mettetela in un sacchetto per il sottovuoto aggiungendo del sale.



**4** Cuocete le guance per 4 ore immergendo la busta in acqua a temperatura costante tra i 60 e i 70°C.

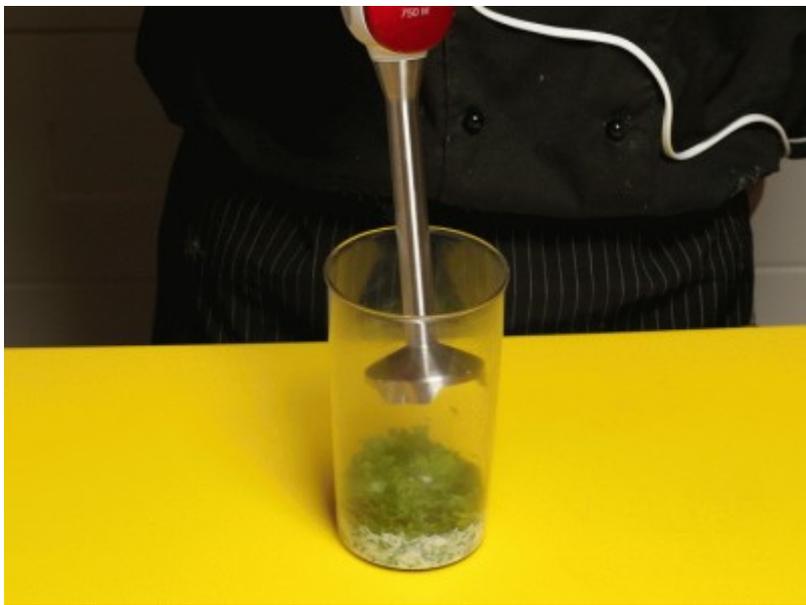
Per ottenere un risultato ottimale vi consigliamo l'utilizzo di uno slow cooker.



**5** Mettete a lessare le patate per realizzare il pureé.

Pulite il prezzemolo e frullatelo insieme al latte, quindi passate il composto attraverso un colino a maglie fitte.





- 6 Una volta cotte passate le patate allo schiacciapatate ed unitele al frullato di prezzemolo, mantecate il tutto con il burro ed il parmigiano; regolate di sale e pepe.



- 7 Servite le guance cotte accompagnandole con il pureé ed un bel bicchiere di birra del Birrificio Angelo Poretti 7 Luppoli non filtrata.