

SECONDI PIATTI

Panino con maiale sfilacciato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Avete voglia di qualcosa di veramente godurioso? Cosa ci può essere di più trasgressivo di un panino con dentro la qualsiasi cosa??? E' vero il protagonista è il maiale sfilacciato, realizzato grazie a ore e ore di cottura in forno ma questo ingrediente non è assolutamente da solo, anzi, è accompagnato da pomodoro, emmental, pancetta e persino un uovo all'occhio di bue!! Guardate un po'!

PER IL PANINO

PANE rustico - 8 fette
MAIALE SFILACCIATO 400 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
EMMENTALER 100 gr
ACETO BALSAMICO 1 bicchiere
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola
SALSA BARBECUE 3 cucchiaini da tavola
SENAPE
POMODORI VERDI 2
UOVA 1
SALE

PER IL MAIALE SFILACCIATO

PROSCIUTTO FRESCO 4 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete l'aceto balsamico in un tegame dai bordi alti, unite lo zucchero ed il maiale sfilacciato.





- 2 Lasciate scaldare, quindi unite la salsa bbq, mescolate e coprite con un coperchio; lasciate sul fuoco basso per qualche minuto affinché i sapori si amalgamino perfettamente.



- 3 Fate rosolare la pancetta tagliata a fette in una padella senza aggiungere alcun condimento.



- 4 Nel frattempo affettate l'emmental molto molto finemente.



- 5 A questo punto trasferite la pancetta croccante in un piatto e buttate il grasso in eccesso presente nella padella, non buttatelo tutto perché nella stessa padella cuocerete successivamente l'uovo.



6 Ora prendete il pane e apritelo a panino, rimuovete la mollica per far spazio alla farcia.



7 Spalmate uno strato leggero di senape su una metà del panino.



8 Mettete, quindi, una padella sul fuoco, trasferitevi una buona parte di maiale sfilacciato

(la quantità che ritenete necessaria per farcire il panino) e fatelo scaldare.



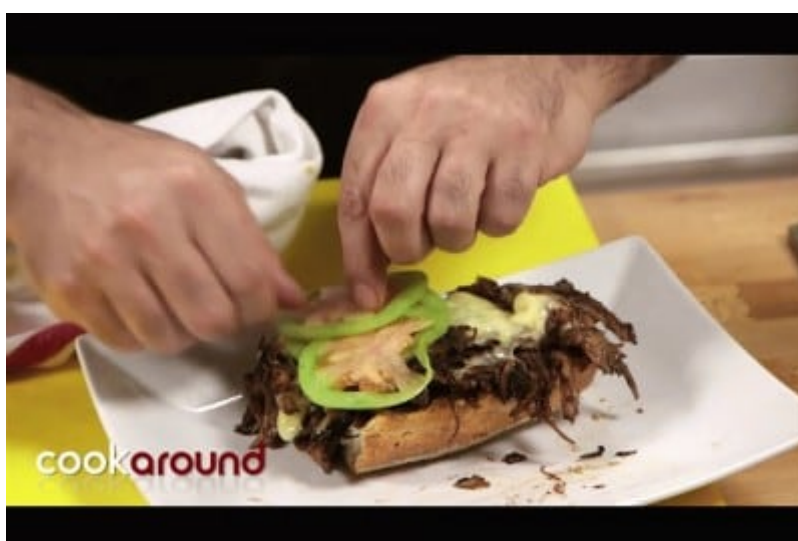
- 9 Disponete le fette di emmental sul maiale sfilacciato in padella e fate scaldare affinché possa fondersi uniformemente.



- 10 Nel frattempo affettate il pomodoro.



- 11 Mettete il fondo del panino sul vassoio da portata, adagiatevi sopra il maiale sfilacciato con sopra il formaggio, quindi disponete le fette di pomodoro e mettete da parte.



- 12 A questo punto cuocete l'uovo a occhio di bue, salatelo leggermente e trasferitelo sullo strato di pomodori nel panino.



- 13 Ultimate la farcitura con la pancetta croccante, quindi chiudete con la seconda parte di pane.



- 14 Servite il panino con il maiale sfilacciato immediatamente con ancora il tuorlo d'uovo colante.