SECONDI PIATTI

Capocollo con miele all’aglio

Se siete alla ricerca di un secondo piatto di carne particolare, dal gusto deciso e molto interessante, il **capocollo con miele all'aglio** è proprio la ricetta giusta che fa per voi. Se non siete di quelli a cui dà noia fare pietanze fritte, seguendo i nostri consigli otterrete un secondo piatto di carne di maiale buonissimo e molto particolare.

Il capocollo fritto è di certo non light ma ogni tanto un piatto così ci sta benissimo, altroché! La carne di maiale è molto versatile, si presta benissimo da fare arrosto, in umido a spezzatino, ma fritta è decisamente golosa. Con questo procedimenti si ottengono delle cotolette buonissime che sono perfette da portare a tavola durante una cena informale o tra amici o semplicemente quando si ha voglia di qualcosa di buono e sfizioso. La salsetta al miele e aglio poi va a rompere la monotonia del fritto, che per quanto golosa sia ha comunque pià o

meno lo stesso sapore.

Benché il nostro consiglio è sempre quello di mangiare in maniera sana ed equilibrata, questa è una ricetta che ci si può concedere di tanto in tanto!

Il capocollo fritto è un secondo piatto della tradizione italiana che strizza l'occhio alla cucina viennese che però utilizza in genere una fettina di vitello fritta nello strutto. È un secondo piatto molto apprezzato da grandi e bambini perché la crosticina crocante e il ripieno umido e morbido la rende speciale.

Questa ricetta può essere realizzata anche con altri tagli di carne, come la lonza o lombata, che forse sono anche più magri. Ma in questo caso abbiamo usato come taglio quello del capocollo, che corrisponde al pezzo di carne compreso tra la testa e la lonza. La cottura in olio la rende più digeribile rispetto a quello in burro chiarificato e quindi è anche da preferire come modo di cottura.

Realizzare questa ricetta è molto semplice, la salsina particolare ci sta benissimo, vi basterà abbinare la carne con un'insalata mista o delle verdure alla griglia e il gioco è fatto.

Se amate poi la carne e cercate sempre nuove ricette per utilizzarla, ecco per voi, amici di Cookaround Cucina e Ricette, altre ricette con il maiale da provare assolutamente il prima possibile.

maiale sfilacciato
arrosto di maiale al latte
bistecchine di maiale gratinate

INGREDIENTI

CAPOCOLLO (4 fette) - 600 gr

UOVA 2

ACQUA 4 cucchiai da tavola

FARINA 120 gr

NOCE MOSCATA

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaio da tavola

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

PEPE NERO MACINATO 1 cucchiaio da tè

PAPRIKA 1 cucchiaio da tavola

SALE 2 cucchiai da tè

INGREDIENTI PER SALSA ALL'AGLIO

SPICCHI DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

MIELE 100 gr

SALSA DI SOIA 35 gr

PEPE NERO

Preparazione

1 Quando volete realizzare la ricetta del capocollo con miele all'aglio per prima cosa in un contenitore miscelate farina, paprika e aglio in polvere, aggiungete anche il peperoncino macinato, il pepe, una bella grattugiata di noce moscata e una presa di sale.

Mescolate le polveri semplicemente ocn una forchetta, quindi mettete da parte.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

2 In un altro contenitore sbattete le uova uova con qualche cucchiaio di acqua.

3 In un tegame ora versate un filo di olio e in esso schiacciate uno spicchio di aglio. Quando sarà leggermente soffritto aggiungete il miele. Mescolate e dopo qualche altro minuto aggiungete anche la salsa di soia. Fate sobollire, quindi fate restringere fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

4 A questo punto passate le fettine di carne prima nel composto con la farina, poi in quello

di uova e poi di nuovo nella farina.

5 Friggete ora in olio a temperatura da entrambe le parti fino a che non si sarà formata una crosticina croccante.

6 Scaolate dall'olio, fate asciugare un attimo, e poi servite su di un'insalatina e aggiungendo

la salsa al miele.