

SECONDI PIATTI

Scamerita alla tedesca



Se amate i secondi piatti di carne rustici e saporiti, di quelli che fanno fare una bella figura con gli ospiti questo è proprio ciò che fa per voi. La scamerita alla tedesca è un piatto incredibile, dove la carne diventa succosa e tenera ed è perfetta per essere abbinata agli ingredienti utilizzati nella ricetta.

La scamerita per chi non lo sapesse è un tipico taglio del maiale, leggermente grasso dai cui si possono ricavare delle fettine molto morbide e gustose che spesso vengono identificate come capocollo. Questo particolare taglio si può utilizzare in molti modi perché versatile e saporito ma questa versione che vi diamo qui di seguito è decisamente da provare.

Il capocollo alla tedesca possiamo considerarlo un piatto unico, poiché grazie al purè di accompagnamento, all'insalata croccante di cavolo cappuccio possiamo assolutamente ritenerci

soddisfatti.

Una bella e buona idea da realizzare quando abbiamo amici a cena o quando vogliamo semplicemente preparare per noi e per i nostri cari un piatto sfizioso e particolare.

La ricetta che qui andiamo a darvi è di sicura riuscita e se amate in modo particolare i secondi ecco altre ricette con il maiale da fare assolutamente:

[arrosto di maiale al latte](#)

[bistecchine di maiale gratinate](#)

[involtini di maiale](#)

INGREDIENTI

CAPOCOLLO 4 fette

CIPOLLA 1

COSTA DI SEDANO 1

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaino da tavola

VINO BIANCO 1 bicchiere

PANNA DA CUCINA 2 cucchiaini da tavola

BURRO 20 gr

BRODO DI CARNE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

INGREDIENTI PER IL PURÈ

PATATE LESSE medie - 3

LATTE TIEPIDO 1 bicchiere

BURRO 30 gr

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER L'INSALATA

CAVOLO CAPPuccio VIOLA 200 gr

SEMI DI CUMINO

ACETO DI MELE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate sciogliere in una padella, il burro. Unite in padella con il burro fuso l'olio e aggiungete cipolla e sedano a pezzettoni e lasciatele ammorbidire a fuoco dolce.

Appena le verdure si saranno ammorbidite, unite in padella le fette di capocollo e lasciatele rosolare bene da entrambi i lati.





- 2 Sfumate con il vino bianco e, a fuoco sostenuto, lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.

Quando la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata aggiungete il concentrato di pomodoro ed incorporate alla carne qualche mestolo di brodo bollente e portate a completare la cottura.





- 3** Preparete il purè di patate: schiacciate le patate precedentemente lessate e raccoglietele all'interno di una casseruola aggiungete alle patate schiacciate il burro e mescolando continuamente, incorporate il latte caldo un pò per volta alle patate.

Lasciate cuocere per qualche minuto. Insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Per ottenere un risultato più liscio del purè, al termine di cottura, frullate il purè con un frullatore ad immersione.







- 4 Affettate finemente il cavolo cappuccio e raccoglietelo all'interno di un contenitore. Condite il cavolo con i semi di cumino, l'aceto di mele, l'olio extravergine d'oliva e, insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe.





- 5 Quando la carne avrà raggiunto il grado di cottura desiderato, versate all'interno del contenitore del frullatore ad immersione il fondo di cottura della carne, assieme alla panna e frullate il tutto. Mettete la salsa ottenuta da parte.





6 A questo punto tutti gli ingredienti sono pronti non vi resta altro che comporre il piatto.

Servite le fette di capocollo su di un letto di purè di patate, cospargete le fette di carne, con l'insalata di cavolo e, infine condite con la salsa ottenuta dal fondo di cottura con la panna.

