

SECONDI PIATTI

Bistecca di maiale affumicata con cavolfiore in agrodolce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *270 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Bistecca di maiale affumicata un modo davvero sfizioso di preparare il maiale che con l'affumicatura acquista una marcia in più! Come contorno abbiamo pensato al cavolfiore in agrodolce per sgrassare il maiale.

INGREDIENTI

BISTECCA DI MAIALE tagliata alta - 4
SALE
PEPE NERO

PER IL CONTORNO

CAVOLFIORE medio - 1
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE

PREPARAZIONE

1 Preparate la brace sul fondo dell'affumicatore.



2 Quando la brace è bella calda, versate la segatura aromatica nell'apposita vaschetta e ponetela nell'affumicatore.





3 Quando la camera interna dell'affumicatore è circa a 100°C, mettete la carne sui ripieni e vaporizzate la brace con dell'acqua; la temperatura si abbasserà.





4 Lasciare la bistecca di maiale nell'affumicatore per circa 4 ore a 50°C circa, regolando la

temperatura con le bocchette dell'aria.



5 Mentre la carne cuoce, fate cuocere il cavolfiore nella vaporiera fino a renderlo tenero.



- 6 Prendere le bistecche dall'affumicatore e infornare a 180°C per circa 15 minuti dopo averle salate e pepate.





- 7 Scaldate un fondo d'olio in una padella di ferro, aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia e fate soffriggere.



- 8 Unite il cavolfiore e fatelo saltare, salate e sfumate con l'aceto di vino bianco.



9 Spolverate con lo zucchero e saltate un altro po'.



10 Tritate del prezzemolo fresco ed unitelo ai cavolfiori.



11 Servite la carne scaloppata insieme al contorno di cavolfiori.

