

Marzemino

TRENTINO DOC



Filetto di maialino in crosta di speck trentino con polenta di Storo

chef Federico Parolari

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 gr. filetto di maialino	olio extravergine d'oliva
150 gr. speck Trentino tagliato a fettine	1 uovo sbattuto
25 gr. pane bianco raffermo grattugiato	q. b. sale e pepe

INGREDIENTI PER IL RISTRETTO D'ARROSTO

ritagli e ossa di carne (vitello/maialino)	bacche di ginepro
2 spicchi d'aglio	sale e pepe
rosmarino	5 cl. vino bianco Chardonnay
salvia	brodo vegetale
olio extra vergine d'oliva	farina 00

INGREDIENTI PER LA POLENTA

2 lt. acqua	30 gr. olio extravergine d'oliva
50 gr. latte	100 cipolla tritata
500 gr. farina gialla di Storo	q. b. sale e pepe
150 gr. formaggio Casolet tagliato a quadretti	

PROCEDIMENTO PER IL RISTRETTO D'ARROSTO

- Pulire i filetti di maialino, levando il grasso e i ritagli che verranno successivamente utilizzati per la preparazione del ristretto. Scaldare in un pentolino l'olio con due spicchi d'aglio, ginepro e parte degli aromi. Poi aggiungere i ritagli e rosolare il tutto; estrarre il liquido grasso fuoriuscito dalla carne e spolverare con della farina. Sfumare con lo Chardonnay e ricoprire con brodo vegetale; infornare il tutto a 180° per 30 minuti, quindi filtrare il tutto e aggiustare di sale.

PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DEL MAIALINO

- Tagliare a medaglioni il filetto di maialino, salarlo e peparlo; arrotolare il maialino nella fetta di speck.
- Scaldare un pentolino antiaderente con olio extravergine d'oliva del Garda, aggiungere la carne facendola rosolare in ogni lato.
- Sistemare il filetto in una pirofila e cuocerlo in forno a 170° per 7 minuti.
- Disporre il maialino nel piatto e cospargerlo con il ristretto d'arrosto, quindi aggiungere un mestolo di polenta di Storo.

PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DELLA POLENTA

- In una padella di rame o acciaio mettere l'acqua, portarla ad ebollizione, aggiungere il latte e il sale.
- Versare la farina a pioggia mescolando con una frusta.
- Mantenere la cottura a media temperatura mescolando velocemente.
- In un pentolino appassire la cipolla con l'olio e poi aggiungerla al composto.
- Abbassare il fuoco al minimo e proseguire la cottura per altri 40 minuti mescolando di continuo.
- Incorporare il Casolet e continuare la cottura per altri 10 minuti.
- Capovolgere con attenzione la polenta su un tagliare di legno e farla riposare per 5 minuti.