

Carrè di maiale con patate viola, fonduta di Raclette e funghi

Per il carrè di maiale:

1. Mettere in una pirofila la fetta di carré affumicata e coprirlo con una marinatura realizzata con la birra, lo zucchero e le spezie.
2. Quindi infornare seguendo il programma seguente. Sforare e mettere la marinatura a ridurre in una casseruola.
3. Servire versando sul lato della crosta un cucchiaino della riduzione della marinatura.

Per la preparazione dei crauti:

1. Privare il cavolo delle foglie esterne e tagliarlo a striscioline e adagiarlo in una Black.40.
2. Aggiungere un paio di cucchiai d'acqua, il vino bianco e bacche di ginepro.
3. Salare e pepare. Stufare per circa 20 minuti in forno a 90 °C.

Per la preparazione della fonduta:

1. Tagliare gli champignons e il formaggio Raclette a dadini fini e piazzare il tutto in una teglia Black.40 assai.
2. Cuocere assieme ai crauti nel forno. Al termine frullare il tutto.

Per la preparazione delle patate viola:

1. Cuocere a vapore le patate viola con la buccia per circa 30 minuti a 96 °C.
2. Raffreddarle, sbucciarle e tagliarle a dadini.
3. Lucidarle con un filo d'olio EVO e salarle.
4. Comporre il piatto adagiando il carré di maiale su un nido di cavoli ben caldi ed accompagnare con le patate.