

LINGOTTO DI SUINO LUCANO CON MARASCIUOLO
SALTATO ALLA MAGGIORANA E FUNGHI CARDONCELLI
SPIRITO CONTADINO, GAMBERO ROSSO
E RIDUZIONE DI AGLIANICO

FRANCESCO SARDONE





LINGOTTO DI SUINO LUCANO CON MARASCIUOLO SALTATO ALLA MAGGIORANA E FUNGHI CARDONCELLI SPIRITO CONTADINO, GAMBERO ROSSO E RIDUZIONE DI AGLIANICO

INGREDIENTI per 4 persone

PER IL LINGOTTO: capocollo di suino lucano 600 gr • **MARASCIUOLO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO 400 gr** • **FUNGHI CARDONCELLI SPIRITO CONTADINO 500 gr** • 4 gamberi rossi
• succo di yuzu 100 ml • Aglianico del Vulture 500 ml • sale, maggiorana, pepe, cumino, timo, rosmarino, alloro 6 gr • olio evo 50 ml

PER LA LISCA ALLA CURCUMA: burro 50 gr • farina 00 80 gr • albume 90 gr • curcuma 2 gr

PROCEDIMENTO:

Preparare il capocollo facendolo marinare con il sale e le spezie per 10 minuti, poi rosolarlo in una padella antiaderente con olio evo da tutti i lati. Far raffreddare la carne, metterla in un sacchetto per sottovuoto in un forno a vapore per 12 ore a 68°C, poi raffreddarla in abbattitore e attendere 24 ore per la preparazione.

Preparare la riduzione di Aglianico facendola ridurre in padella fino alla metà, aggiungere del sale, pepe e i funghi cardoncelli precedentemente cotti. Spadellare il marasciuolo selvatico di campo in padella con la maggiorana e uno spicchio di aglio in camicia.

Preparare la carne parandola per creare un lingotto rettangolare, laccarlo con la riduzione di aglianico e passarlo in forno a 60°C per circa 1 ora. Nel frattempo marinare i gamberi precedentemente sgucciati e divenati con succo di yuzu, sale e pepe.

Impiattare sistemando il lingotto laccato, il marasciuolo sul quale adagiare il gambero rosso marinato e marcato con un cannelo, la salsa di funghi, completare con una salsa di rucola, una di datterino infornato e una di datterino giallo. Infine decorare con la finta lisca di pesce alla curcuma ottenuta lavorando il burro a temperatura ambiente, aggiungendo poi gli albumi, la farina e la curcuma. Stendere l'impasto negli stampini con l'aiuto di una spatola, eliminando l'eccesso e cuocere in forno per circa 10 minuti a 180°C.

Per ottenere un effetto wow affumicare il piatto con una cloche e un affumicatore e servire.