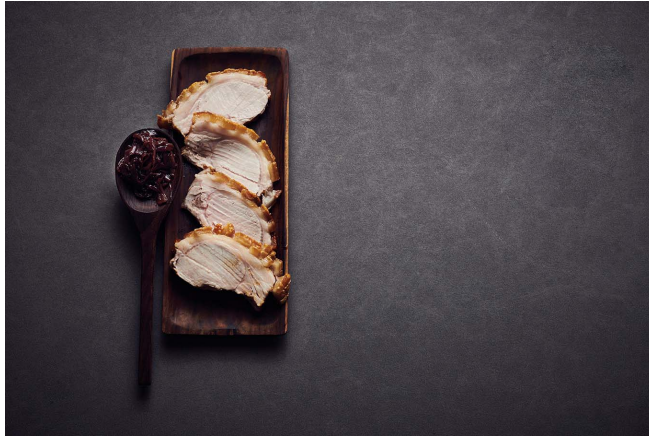




Arrosto di maiale croccante

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 1 Ore
Tempo di riposo 1 Ore 10 Min.
Tempo di cottura 1 Ore 30 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombairSteamer V6000 dal 2021

Arrosto di maiale con scalogni all'aceto balsamico

Arrosto di maiale croccante

800 g di cotolette di maiale
con la cotica

2 CT di sale

Scalogni all'aceto

500 g di scalogni, sbucciati, tagliati a strisciole sottili

500 ml di porto

100 ml di aceto balsamico

4 CM di zucchero

½ CM di amido di mais

un po' di sale

un po' di pepe

Guarnizione

un po' di fior di sale

Arrosto di maiale croccante

Con un coltello da cucina incidere la cotica a una profondità di circa 5 mm disegnando dei rombi. Massaggiare la cotica con il sale e lasciar riposare per 1 ora a temperatura ambiente.

Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con grill-circolazione d'aria.





Trasferire la carne su una griglia sull'appoggio superiore. Inserire una teglia rivestita con carta da forno nell'appoggio centrale. Inserire la sonda di temperatura dell'alimento nel punto più spesso della carne e collegarla alla camera di cottura. Cuocere per 20 minuti. Ridurre la temperatura a 120 °C e terminare la cottura con una temperatura sonda di 65 °C.

Lasciar riposare la carne per almeno 10 minuti prima di tagliarla.

Scalogni all'aceto

In una pentola portare a ebollizione tutti gli ingredienti fino all'amido di mais incluso e lasciar sobbollire coperto per circa 1 ora a fuoco basso. Aprire il coperchio e proseguire la cottura a fuoco lento finché il liquido non avrà la consistenza di uno sciroppo. Condire con sale e pepe.

Guarnizione

Tagliare la carne a fette. Cospargere le superfici tagliate con un po' di fior di sale e servire con gli scalogni all'aceto.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Grill-circolazione d'aria

Azione

Grill-circolazione d'aria 230 °C per 20 Min.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 120 °C con Grill-circolazione d'aria

Consigli

Per raccogliere il grasso prodotto, collocare un contenitore di cottura vuoto sulla teglia sotto alla carne.

Accessori

Griglia

Teglia

Sonda di temperatura dell'alimento

Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022

