

Polpettine di filetto di maiale con le mele



Ingredienti

â€¢ 1 filetto di maiale

â€¢ 2 mele

â€¢ 1 patata

â€¢ 100 gr di nocciole intere

80 gr di pan grattato

per la pastella (100 gr di acqua, 120 gr farina 00, 30 gr di farina di polenta)

capperi 30 gr

petali di pomodoro disidratati pz 3

10 gr di Brandy

1 cucchiaio di zucchero semolato

timo e sale q.b

olio di semi di arachide 120 gr

olio 30 gr

Preparazione

Prendete il filetto di maiale disossato, pulitelo da eventuali impurità e sgrassatelo. Ungete il filetto con dell'olio e del timo e massaggiatelo per qualche minuto. Ottenete dei bocconcini di misura 3 cm. Posizionateli in frigo coperti di pellicola trasparente. Squadrate la patata lasciando la buccia, tagliatela a brunoise, conditela con un pizzico di sale e olio, mettetela in forno a 180 °C fino a doratura. Preparate l'impanatura del maiale, tritando le nocciole (70%) e unendole al pan grattato (30%). Preparate la pastella amalgamando energicamente l'acqua alle due farine, non formate dei grumi, la pastella deve essere liscia e non troppo densa, aggiustate di sale. Tagliate le mele a dadini senza buccia. Cuocetele in una padella con un cucchiaio di zucchero e pochissima acqua, rosolate qualche minuto, sfumate con il brandy. Ponete le mele così ottenute nel blender; frullate per qualche secondo a massima velocità e ottenete una crema omogenea, liscia e lucida.

Tritate i capperi nel mixer, mettete il composto ottenuto su una teglia gastronorm e disidratate in forno per due ore a 90°. Passate i capperi nel mixer fino ad ottenere una polvere sottile. Stessa modalità di cottura si esegue per i petali del pomodoro: dopo aver ottenuto i petali tramite il procedimento della concassè, disidratateli in forno a 90° per due ore. Friggete il maiale aromatizzato alla nocciola in olio bollente, tamponatelo in carta paglia o foglio A4. Componete il piatto in una fondina con alla base un coulis di crema di mele, adagiate i tre bocconcini di maiale, la brunoise di patate, i petali di pomodoro, qualche fettina di mela con la buccia per dare risalto alle due consistenze della mela e alla cromaticità del piatto, e infine la polvere di capperi.