
Carré di maiale in salsa di mirtilli

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Pensando ai mirtilli, vengono subito alla mente le confetture e le salsine da accompagnamento a vari dolci, ma adoperarli per tinteggiare un secondo di carne potrebbe dare più fantasia ad una nostra creazione. Ingredienti (Per 4 persone) Per la carne: 1 carré di maiale di circa 700 gr, 1 carota, 1 cipolla, 1 zucchina, 1 costa di sedano, 200 gr di pancetta, 1 albume, 4 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, un bicchiere di vino bianco, 2 cucchiaini di miele, prezzemolo, sale e pepe. Per la salsa: 200 gr di mirtilli, 30 gr di confettura di mirtilli, 4 cucchiaini di brodo di verdure, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, sale. Preparazione Per la carne: bisognerebbe disporre di un carré di maiale con quattro ossa lunghe, dalle quali, con l'aiuto di un coltello staccare la carne in modo da formare una tasca. Saltare in padella la pancetta e le verdure tagliate a pezzettini. Aggiustare di sale e pepe. A fine cottura togliere dal fuoco ed unire l'albume ed il prezzemolo tritato. Inserire nella tasca precedentemente ottenuta, la pancetta e le verdure saltate. Chiudere con ago e filo. Salare e pepare la carne all'esterno. Scaldare dell'olio in una piccola teglia e farvi rosolare dolcemente il carré per una decina di minuti girandolo da tutte le parti. Quando avrà preso un bel colore uniforme, ritirlo dal fuoco e coprire le ossa con della carta stagnola per evitare che si brucino e risultino sgradevoli alla vista. Porre il carré in una pirofila, sistemandolo con le coste verso l'alto, bagnare con del vino e far cuocere in forno a 200°C per 15 minuti, quindi stendere con un pennello il miele e continuare la cottura per altri 50/60 minuti a 180°C, fino a quando, inserendo una forchetta, la carne non risulterà tenera. Per la salsa: filtrare il fondo di cottura con un colino, aggiungere la confettura di mirtilli ed un po' di brodo, scaldare a fuoco moderato, quindi aggiungere i mirtilli ed un pizzico di sale e lasciare sul fuoco per un paio di minuti, allontanare dalla fiamma ed irrorare con un filo di olio a crudo. Presentazione: portare il carré in tavola, tagliarlo, disporlo nei piatti e versarvi in superficie la salsa di mirtilli calda.