

Panino al maiale sfilacciato

INGREDIENTI:

6 panini tipo rosette,
500 gr di lonza di maiale,
1 spicchio d'aglio,
un pizzico di pepe,
un pizzico di noce moscata,
un pizzico di peperoncino,
sale qb,
qualche ago di rosmarino,
qualche rametto di timo,
qualche seme di finocchio,
1 cespo di indivia belga,
150 gr di carote a julienne,
1 mela acidula (tipo granny smith),
2 cucchiaini di maionese,
1 cucchiaino di senape,
1 cucchiaino di succo di limone,
1 bicchiere di vino bianco,
1 bicchiere di acqua,
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro,
2 cucchiaini di olio evo.

Tritare finemente aglio insieme a pepe, noce moscata, peperoncino, sale, rosmarino, timo e semi di finocchio, una volta che tutto è fine prendere la lonza di maiale e massaggiarla con il composto di spezie e lasciarla riposare 2 ore in modo che si insaporisca.

Trascorse le 2 ore rosolare la lonza in una casseruola dove avrete messo 2 cucchiai di olio, una volta sigillata per bene la carne aggiungere il vino, l'acqua e il concentrato di pomodoro, portare a bollore poi abbassare la fiamma e far cuocere per 2 ore (la carne si deve sfaldare solo con la forchetta) se trascorso il tempo c'è ancora del liquido alzare la fiamma fino a che non sarà evaporato completamente.

Mentre la carne intiepidisce un po' prepariamo un'insalata tagliando a julienne l'indivia e la mela mettendole in una ciotola insieme alle carote condire con un po' di sale, la maionese, la senape e il succo di limone e mescolare tutto.

Sfilacciare la carne il più fine possibile.

Tagliare i panini a metà metterle sulla base una bella quantità di maiale e sopra l'insalata e servire.

Le spezie e le erbe con cui marinare la carne possono essere sostituite con altre di vostro gusto questa è la combinazione che più rispecchia i miei gusti.