

GUANCIALINO DI MAIALE BRASATO AL SANGIOVESE, FUNGHI E POLENTA RUSTICA AL PROFUMO DI ROSMARINO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Rosolare il guanciale in una padella con un filo d'Olio extravergine di oliva fino a doratura e condire con il Profumoro. Aggiungere il Soffritto pronto e sfumare con il vino sangiovese. Mettere il guanciale in una teglia da forno aggiungendo un mestolo di Brodo ed infornare a 160°C per 3 ore. A cottura ultimata scolare il guanciale; alla salsa di cottura aggiungere i Funghi Gran Boletus e addensarla con un pò di Roux bianco. Preparare la Polenta rustica seguendo le dosi e le modalità riportate sulla confezione aggiungendovi anche la Crema di Rosmarino. Lasciarla raffreddare, tagliarla e grigliarla. Disporre la Polenta rustica al Rosmarino sul piatto accompagnata dal guanciale e dalla salsa ai Funghi. Guarnire con un rametto di rosmarino e servire.

Ingredienti Menù

- 120 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
- 300 g Polenta rustica - P90
- 360 g Gran Boletus - GS1
- 60 g Crema di Rosmarino - KU7
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Roux Bianco - BN1X
- q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingredienti

- q.b. Rosmarino
- 150 ml Sangiovese
- 900 g Guanciale di maiale