

Sottofiletto di Fassone Piemontese in rete di maiale cardo gobbo in pastella e salsa di robiola.

Ingredienti

Sottofiletto di Fassone Piemontese
Cardo gobbo di Nizza Monferrato
Rete di maiale
Prosciutto crudo affumicato
Robiola di Roccaverano
Farina
Maizena
Acqua
Latte
Nocchie
Timo
Rosmarino
Salsa d'arrosto
Sale
Olio extravergine d'oliva
Olio di semi



Preparazione

Parare pulire e tagliare i cardo a bastoncini di spessore medio, porli a cuocere in acqua e latte per circa 20 minuti.

Per la pastella:

in una bastardella amalgamare la farina bianca con la maizena e l'acqua fino ad ottenere un composto simile alla panna liquida, farla riposare in frigo.

Ricavare un medaglione con il sottofiletto, bardarlo con il prosciutto affumicato e ricoprirlo con la rete di maiale, aromatizzare con rosmarino .

In una padella far scaldare l'olio, rosolare il medaglione e regolare di sale, portando a cottura, a fine cottura deglassare con la salsa d'arrosto e unire al prodotto ottenuto una noce di robiola, farla sciogliere e conservare.

Friggere il cardo precedentemente passato nella pastella in olio di semi bollente, scolare su carta assorbente.

In un piatto posizionare al centro i cardo, adagiare sopra il sottofiletto porre il timo e un pezzo di robiola sopra la carne cospargere con granella di nocchie e condire con la salsa alla robiola .