

Thermomix TM31

Guancetta di vitello su verdura estiva e purea di piselli

Tempo totale di esecuzione: 1 h 15 min., Tempo di preparazione manuale: 50 min.,

Tempo di cottura in forno: 1 h 180 °C, Tempo di utilizzo di Bimby: 25 min.

Ingredienti per 4 porzione/i:

Per la carne:

- 50 gambo di sedano
- 50 g di carote
- 100 g di cipolle
- 20 g di olio di oliva
- 8 guancetta di vitello
- 100 g di pomodori maturi
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1000 g di vino rosso
- 300 g di fondo di vitello
- 2 spicchi di aglio
- 2 rametti di timo fresco, le foglioline lavate e asciugate
- 2 rametti di rosmarino, gli aghi lavati e asciugati
- 2 foglie di salvia fresca, lavate e asciugate
- 2 foglie foglie di alloro, lavate e asciugate
- 2 bacche di ginepro

Per la verdura estiva:

- 300 g di verdure estiva a cubetti (carote, zucchine, patate a cubetti)
- 20 g di olio di oliva
- sale q.b.

Per la purea di piselli:

- 300 g di piselli
- 80 g di panna
- 50 g di burro freddo
- sale q.b.

Esecuzione

Preparare la carne:

1. Tritare nel boccale sedano, carote e cipolla: **5 sec./vel. 4**, aggiungere 20 g d'olio e rosolare: **3 min./100°C/vel. 1**. Togliere e tenere da parte.
2. Condire bene la carne, scaldare un po' d'olio in una teglia da forno e rosolarvi la carne da ogni lato, quindi unire il soffritto di verdure, i pomodori tagliati a cubetti e il concentrato di pomodoro, versare il vino rosso, il fondo di vitello e tutti gli aromi (aglio, timo, rosmarino, salvia, alloro, ginepro): cuocere in forno col coperchio per circa 1 ora a 180°.

3. Togliere la carne dalla teglia e tenerla al caldo. Sgrassare eventualmente la salsa e ridurla alla giusta consistenza facendola sobbollire a fuoco vivace per circa 10 min., poi frullarla nel boccale: **10 sec./vel. 6**.

Preparare le verdure:

4. Mentre cuoce la carne, stufare nel boccale le verdure estive tagliate a cubetti con l'olio per circa: **12 min./100°C/vel. 1**, aggiustare di sale e tenere da parte.

Preparare la purea:

5. Mettere nel boccale i piselli con la panna e poco burro e cuocere: **8-10 min./100°C/vel. 1**, salare, aggiungere il resto del burro freddo e frullare finemente: **30 sec./vel. 7**.
6. Servire la carne su un fondo di salsa con il contorno di verdure estive e la purea di piselli.

Curiosità

In Inghilterra, nel Medioevo, i piselli venivano usati come salario per i poveri. In Francia, il re Sole ne aveva un'autentica passione. In Boemia Gregor Mendel li usò per i suoi esperimenti sulle leggi genetiche ed infine lo scrittore danese Christian Andersen li immortalò in una celebre fiaba.

Autore: Chef Herbert Hintner - Ristorante Zur Rose - San Michele Appiano (BZ)

Informazioni

Accessori utili: teglia da forno

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	2294 kJ
Valore nutritivo:	548 kcal
Proteine:	25,2 g
Carboidrati:	11,5 g
Grassi:	23,9 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	548 kJ
Valore nutritivo:	131 kcal
Proteine:	6 g
Carboidrati:	2,7 g
Grassi:	5,7 g

Grado di difficoltà: medio

Costo: elevato