

# MORBIDO DI FAVE SECCHIE,CAPOCOLLO BRASATO E COLATURA DI CIPOLLE DI ACQUAVIVA

23



Tempo: 45 min.    Difficoltà: Media    Persone: 8

## INGREDIENTI

### Per il guanciale

1200 gr. di coppa di maiale  
1 pz di sedano  
1 carota  
1 cipolla gialla  
pepe lungo  
anice stellato  
chiodi di garofano  
1 lt. di vino rosso invecchiato  
50 gr. di olio evo  
100 gr. di porto

### Per la spuma di fave secche

100 gr. di pastinaca bollita

50 gr. di brodo vegetale  
200 gr. di fave secche  
50 ml di olio evo  
1 gambo di sedano  
50 gr. di cavolfiore  
1 foglia di alloro  
sale e pepe

### Per le cipolle caramellate

1 kg. di cipolle rosse  
100 gr. di burro  
120 gr. di zucchero  
30 gr. di aceto di mele

## PREPARAZIONE

### Per il capocollo di maiale



Pulire tutti gli ortaggi; tagliarli a cubetti e inserirli in una ciotola con il vino, le spezie e la carne parata e salata; lasciare marinare in frigo per 24 ore circa.

Scolare la carne, asciugarla e spadellarla con poco olio evo.

Aggiungere le verdure dopo averle spadellate a parte; bagnare con il porto, aggiungere il vino rosso e far cuocere a fuoco lento per almeno 2 ore fino a quando risulta morbido.

Togliere il capocollo dal liquido; frullare tutto, filtrare, far ridurre e aggiustare di sale.

### **Per il morbido**

Cuocere le fave secche con cavolfiore, sedano, alloro e olio; passare la pastinaca al mixer.

Aggiungere alle fave secche dopo averle cotte e aver eliminato l'alloro; emulsionare versando l'olio a filo e regolare di sale.

### **Per le cipolle**

Tagliare a fette finissime le cipolle; fare sciogliere il burro; aggiungere le cipolle e farle cuocere a fuoco basso con il coperchio.

Appena saranno belle morbide aggiungere lo zucchero farlo caramellare e decuocere con l'aceto.

