

*Porchettina su crema di carote*

Ricetta a cura di  
RISTORANTE SERENDEPICO - LUCCA



**PREPARAZIONE: 30 ORE E 25 MIN.**

**LIVELLO: DIFFICILE**

**DOSI: 4/5 PERSONE**

## **INGREDIENTI**

600 gr pancia di maialino

rosmarino q.b.

timo q.b.

basilico q.b.

50 gr lardo

pepe q.b.

sale maldon q.b.

soffritto di sedano, carote e cipolle

scarti del maiale, ossa, pelle in eccesso

300 gr carote

acqua q.b.

sale q.b.

## **PREPARAZIONE**

la porchetta:

stendere la pancia del maialino e con l'ausilio di un cannelo da cucina bruciacciare la parte con la cotenna in maniera uniforme, questo procedimento permette di eliminare ogni traccia di setole e di rendere la pelle croccante.

Dopo di che girarla nel verso opposto e procedere con la concia: massaggiare la carne con il sale maldon, il pepe e le varie erbe fresche, in fine aggiungere il lardo tagliato a fette sottili.

Arrotolare la pancia e mettere il tutto sottovuoto.

Immergere nella macchina della cottura a bassa temperatura per 30 ore a 70 gradi.

Passate le 30 ore scartare la carne, tagliare in 4 o 5 parti mettere la porchetta in forno preriscaldato a 230 gradi per 25 minuti.

Prenderne una fetta adagiarla sulla crema di carote aggiungere il fondo e servire ben caldo.

il fondo: scaldare il forno a 230 gradi, mettere in una teglia gli scarti e infornare per 45 minuti, nel frattempo preparare il soffritto, in una padella scaldare un goccio di olio quando è caldo buttare le carote la cipolla e il sedano precedentemente puliti e tagliati a cubetti, far soffriggere.

Una volta che le ossa e il soffritto sono ben cotti mettere il tutto in una pentola ricoprire di acqua e far bollire a fuoco gentile per 20 ore, al termine delle ore filtrare il composto e far restringere ulteriormente su fiamma viva , aggiungere una noce di burro.

Per la crema di carote:

pelare le carote tagliarle a rondelle, aggiungere 250cl di acqua, sale e pepe.

Far bollire finché le carote non si sono ammolate e poi frullare il tutto.



## **RISTORANTE SERENDEPICO**

Il serendepico è situato sulla via del vino e dell'olio a Gragnano ( LU)

proponiamo una cucina che unisce il Giappone e l'Italia, piatti innovativi, eleganti e mai banali.

Ci troviamo in collina in vecchio casolare ristrutturato incastonato in un meraviglioso giardino dove regna la natura e la pace.

**ristorante Serendepico**  
**via della chiesa di gragnano 36**  
**Gragnano, Capannoli ( LU)**  
**058275026**

**il sito è ancora in costruzione**



**VINO CONSIGLIATO**

*Il Fortino*

IGT TOSCANA 2019