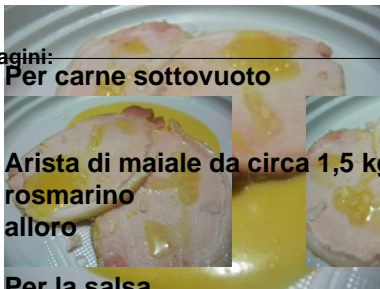

MAIALE SOTTOVUOTO CON SALSA AL MANDERINO

Autore: Maurizio Artusi

Altre immagini:



In casa, e con mezzi di fortuna, sono riuscito a portare a termine con successo la mia prima cottura sottovuoto a bassa temperatura.

Qualità c mandarin" sa un po' troppo di

Tags:

fondo di rosolatura con olio evo, rosmarino, alloro, aglio, peperoncino, succo di mandarino
succo di mandarini
ricotta di pecora
moscato liquoroso
scorza grattugiata di mandarini non trattati
farina
zucchero
sale

Tags:

- [Camporeale](#)
- [L'Arte dei Sapori](#)
- [Ristoranti](#)
- [SS624](#)

Preparazione

La ricetta, di per se, è molto facile da realizzare, la cottura, invece, è un po' complicata.

Per prima cosa bisogna farsi mettere sottovuoto la carne dal proprio macellaio, aggiungendo dentro la busta delle erbe a piacere, nel mio caso solo un po' di rosmarino e alloro fresco.

Quindi si può procedere con la cottura come specificato nelle note descritte più sotto.

A cottura ultimata, circa 10 ore, si può aprire la busta e, dopo aver tolto l'eventuale grasso esterno in eccesso, si può rosolare a fuoco vivo la carne con olio evo, rosmarino, alloro, aglio e peperoncino irrorando, infine, con un pò di succo di mandarino filtrato, ciò innescherà la reazione di **Maillard**, che non si è potuta verificare all'interno della busta a causa delle basse temperature, e darà un ulteriore sapore "di carne" al nostro piatto.

La reazione di **Maillard** si verifica solo a temperature tra 140 e 180 gradi, tra gli amminoacidi delle proteine e gli zuccheri. E' quella reazione che crea un buon sapore di carne, Liebig, quello dell'estratto, ci studiò parecchio. Le proteine li avevo nella carne, ma mi mancava l'acidità e uno zucchero compatibile con la reazione, a tal fine ho usato il succo di mandarino che col suo fruttosio mi ha risolto il problema.

Il gustoso fondo di rosolatura l'ho utilizzato come base per la salsa. Innanzi tutto l'ho filtrato, quindi ho aggiunto del succo di mandarino, anch'esso filtrato, dopo una breve cottura di amalgamazione ho incorporato la ricotta di pecora e il moscato liquoroso, quindi ho corretto con zucchero e un po' sale, infine ho addensato con della farina 00, precedentemente sciolta in acqua fredda. Ho lasciato sul fuoco al minimo, fino a quando la salsa non è diventata morbida e vellutata profumando, alla fine, con della scorza grattugiata di mandarino.

Ho preferito impiattare mettendo la salsa sotto la fetta, mantenendo così in primo piano il particolare colore della

carne, sopra ho chiuso con un filo di olio evo di nocellara con del sale rosa dell'Himalaya, invisibile per via del suo colore, per compensare l'assoluta mancanza all'interno della maiale e per dare croccantezza al piatto. Impegnandomi di più avrei sicuramente potuto migliorare l'aspetto nel piatto, ma per adesso mi accontento del risultato ottenuto.

picasa_albumid=5690148943725673873

Tags:

- [Camporeale](#)
- [L'Arte dei Sapori](#)
- [Ristoranti](#)
- [SS624](#)

Note

Accorgimenti utilizzati per la cottura

Prima di tutto, ho controllato le specifiche della busta in polietilene del mio macellaio, Nicola Scalici di Giacalone, constatando la buona qualità delle stesse, il range termico generico di utilizzo di tali buste arriva di solito fino a 80 gradi, con temperatura di fusione uguale a 130.

Quindi ho fatto riscaldare dell'acqua a fuoco alto, in una pentola d'alluminio, controllando la temperatura con un termometro con sonda ad immersione, fino al raggiungimento dei 60 gradi. La sonda non deve mai toccare le pareti del contenitore e dell'eventuale corpo immerso. Diffidate dai termometri "cinesi" a basso costo, possono riportare errori anche di 10 gradi, in più o in meno.

La carne era un'arista di maiale e pesava circa 1,5 chilogrammi, era di sezione ovale con diametro medio di circa 7 cm e con lunghezza di circa 28 cm.

Ho immerso nell'acqua calda la carne con le erbe racchiuse nel suo sacchetto sottovuoto, quindi ho rimesso la pentola sul fuoco, stavolta sul quello più piccolo ed al minimo, utilizzando una piastra in ghisa ed una padella piatta, come spessori da inserire sotto per abbassare il calore trasmesso al contenitore. All'inserimento del corpo freddo da cuocere non ho notato un apprezzabile abbassamento della temperatura. Il sacchetto non deve assolutamente toccare il fondo della pentola, ma anche le pareti, e deve rimanere sempre totalmente immerso nell'acqua. Io, l'ho isolato dal fondo e l'ho tenuto immerso, con i due pezzi di un vecchio tagliere in legno rotto.

Ho controllato periodicamente la temperatura, circa ogni ora, notando un'oscillazione da 54 a 64 gradi, accettabile considerando che quella da me scelta era di 60 gradi. Ogni volta che veniva raggiunta la temperatura massima, spegnevo il fuoco, per poi riaccenderlo al raggiungimento del limite inferiore, di solito dopo circa mezz'ora. Solo una volta, per mia distrazione, ho raggiunto per alcuni minuti i 70 gradi, per ritornare alla temperatura di 54 ho dovuto prolungare la fase di fuoco spento. La buona conducibilità termica della pentola in alluminio, mi ha permesso di eliminare l'isteresi della temperatura, consentendomi riscontri veloci in base al fuoco acceso/spento.

Il mio tempo di cottura è stato di 10 ore, se si escludono i primi 30 minuti circa, necessari per far arrivare, spero, il calore fino all'interno del pezzo di carne.

Fino ai 62 gradi le proteine della carne rimangono integre, fino ai 70 gradi la coagulazione delle stesse è minima e viene mantenuta inalterata la colorazione della carne cruda, salendo ancora si ha un degrado progressivo delle peculiarità nutritive e una trasformazione di colore e sapore.

Conclusioni

Il risultato è stato molto incoraggiante, quasi esaltante, ho ottenuto ciò che mi ero prefissato, carne morbidissima, aspetto integro ed uniforme, ma soprattutto sapore intatto. Inoltre, pur non essendo mai stata salata direttamente, la carne si è rivelata gustosa e quasi sapida di suo.

I tempi da me esposti, rapportati alle temperature, sono assolutamente soggettivi in quanto riferiti alla temperatura ambiente ed alle condizioni di pressione atmosferica di casa mia, tipicamente 14 gradi a 700 metri di altezza sul livello del mare.

Per questo tipo di cottura a bagnomaria, esistono delle apposite vasche elettriche termostate del costo di poche centinaia di euro, in alternativa si può optare per una cottura in forno ventilato, avendo la temperatura apposita, rara da trovare nei forni casalinghi, il mio fido Samsung parte da 40 per poi saltare a 100 gradi, precludendomi qualsiasi possibilità di utilizzo in merito.

Attenzione: la carne, essendo stata cotta a bassa temperatura, durante la sua conservazione, deve essere mantenuta a temperature di circa 4 gradi, pena la possibile proliferazione di batteri patogeni, l'ideale sarebbe metterla in abbattitore. Il riscaldamento, prima del consumo, deve ovviamente rispettare la temperatura massima raggiunta in cottura, pena l'inutilità del lungo lavoro svolto in precedenza.

La carne è stata acquistata da **Nicola Scalici**, macellaio di Giacalone;
la ricotta è di **Corrado Filpi**, azienda agricola di Santa Cristina Gela;
i manderini sono stati coltivati ed offerti dall'**Hotel Magaggiari** di Cinisi.

Tags:

- [Camporeale](#)
- [L'Arte dei Sapori](#)
- [Ristoranti](#)
- [SS624](#)

Tempo di preparazione	over 2,5 h	Difficoltà	Molto difficile
Porzioni	1 porzione	Spesa	
Nazione/Regione		Costo per porzione	

