



INSALATA IN BARATTOLO CON ARISTA DI MAIALE, MAIONESE AL RAFANO, MELE E NOCI

Ingredienti:



Per 10 persone

1,5 kg di arista di maiale

Sale e pepe q.b.

Per la maionese al rafano

2 mele *Pink Lady*

10 g di rafano

Olio di semi q.b.

100 g di albume

Sale q.b.

Aceto di mele q.b.

100 g di patate

50 g di gherigli di noci

Coriandolo q.b.

2 mele *Pink Lady*

Per la vinaigrette

200 ml di olio EVO

30 ml di aceto balsamico

10 g di semi di finocchio tritati



Preparazione:



Procedimento

Cuocere l'arista in forno a 200°C con una sonda al cuore fino alla temperatura di 45°C, avendola scottata precedentemente in una casseruola con sale e pepe. A cottura ultimata l'arista risulterà rosa al centro.

Preparare un'insalata russa cuocendo le patate a vapore, raffreddandole e tagliandole a cubetti. Impastarle insieme alla maionese al rafano, con l'aiuto di un *minipiner* (emulsionando olio, albume, rafano, sale e aceto). Al termine, aggiungere le mele *Pink Lady* tagliate a cubetti. Inoltre, tagliare due altre mele *Pink Lady* a fettine sottili e conservarle in una bacinella con acqua e limone per non farle ossidare. Preparare la vinaigrette emulsionando l'olio EVO con l'aceto balsamico e i semi di finocchio tritati. Tagliare l'arista in fettine sottili.

Finitura

Nel vasetto di vetro, disporre sul fondo l'insalata russa di mele, rafano e patate, sormontare con le fettine di arista di maiale, disporre le fettine di mela *Pink Lady*, il coriandolo, i gherigli di noci e condire con la vinaigrette.