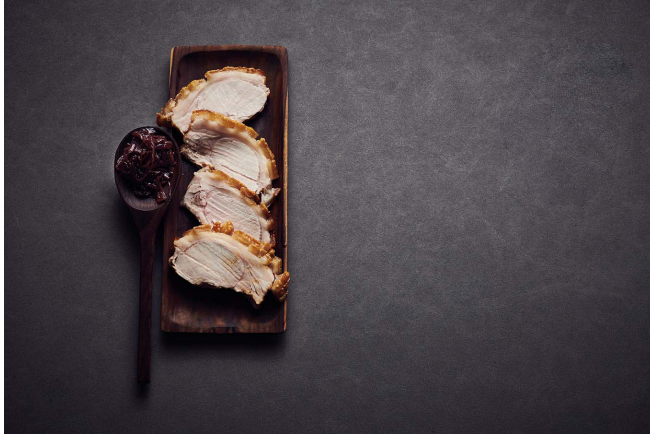




# Arrosto di maiale croccante

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 1 Ore  
Tempo di riposo 1 Ore 10 Min.  
Tempo di cottura 1 Ore 30 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombairSteamer V6000 dal 2021

Arrosto di maiale con scalogni all'aceto balsamico

## Arrosto di maiale croccante

800 g di cotolette di maiale con la cotica  
2 CT di sale

## Scalogni all'aceto

500 g di scalogni, sbucciati, tagliati a strisciole sottili  
500 ml di porto  
100 ml di aceto balsamico  
4 CM di zucchero  
½ CM di amido di mais  
un po' di sale  
un po' di pepe

## Guarnizione

un po' di fior di sale

## Arrosto di maiale croccante

Con un coltello da cucina incidere la cotica a una profondità di circa 5 mm disegnando dei rombi. Massaggiare la cotica con il sale e lasciar riposare per 1 ora a temperatura ambiente. Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con grill-circolazione d'aria.





Trasferire la carne su una griglia sull'appoggio superiore. Inserire una teglia rivestita con carta da forno nell'appoggio centrale. Inserire la sonda di temperatura dell'alimento nel punto più spesso della carne e collegarla alla camera di cottura. Cuocere per 20 minuti. Ridurre la temperatura a 120 °C e terminare la cottura con una temperatura sonda di 65 °C.

Lasciar riposare la carne per almeno 10 minuti prima di tagliarla.

## Scalogni all'aceto

---

In una pentola portare a ebollizione tutti gli ingredienti fino all'amido di mais incluso e lasciar sobbollire coperto per circa 1 ora a fuoco basso. Aprire il coperchio e proseguire la cottura a fuoco lento finché il liquido non avrà la consistenza di uno sciroppo. Condire con sale e pepe.

## Guarnizione

---

Tagliare la carne a fette. Cospargere le superfici tagliate con un po' di fior di sale e servire con gli scalogni all'aceto.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Grill-circolazione d'aria**

**Azione**

**Grill-circolazione d'aria 230 °C per 20 Min.**

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 120 °C con Grill-circolazione d'aria**

## Consigli

---

Per raccogliere il grasso prodotto, collocare un contenitore di cottura vuoto sulla teglia sotto alla carne.

## Accessori

---

Griglia

Teglia

Sonda di temperatura dell'alimento

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

26.01.2022

