Hamburger con Pulled Pork (maiale sfilacciato) e chutney di pomodori e prugne

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	1 Ore 30 Min.
Tempo di riposo	1 Ore
Tempo di cottura	11 Ore 27 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2017

Pulled Pork

1.2 kg di carne di maiale, capocollo

2 CM di zucchero di canna

2 CM di paprica affumicata

2 CM di peperoncino rosso in polvere

1 CM di sale, affumicata

1 CM di senape

pepe

Mescolare zucchero di canna e spezie per la marinata e spennellarla sulla carne di maiale. Mettere la carne di maiale in un sacchetto e confezionare sottovuoto a intensità 1. Collocare il sacchetto nel contenitore di cottura forato e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Vacuisine 79 °C per 11 Ore

Terminata la cottura, togliere la carne di maiale dal sacchetto e sfilacciarla con una forchetta.

Chutney di pomodori e prugne

600 g di pomodori

150 g di prugne, fresche o surgelate

1 CM di olio, ad es. olio di colza

1 peperoncino, privato dei semi, tritato finemente

1 CT di zenzero, tritato finemente

1 cipolla rossa, media, tritata finemente

1 spicchio d’aglio, tritati

2 CM di zucchero di canna

100 ml di aceto, ad es. aceto di vino bianco

1 CM di confettura di prugne

sale

pepe

Incidere i pomodori a croce e disporli nel contenitore di cottura forato con il gambo rivolto verso il basso.

L’apparecchio preriscalda

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 100 °C con Cottura a vapore

Appoggiare il contenitore di cottura all’interno della camera di cottura preriscaldata, sull’appoggio 2. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 100 °C per 4 Min.

Pelare i pomodori, privarli dei semi e tagliarli a dadini. Togliere il nocciolo alle prugne e tagliarle a dadini. Rosolare zenzero, peperoncino, cipolla e aglio nell’olio caldo. Aggiungere i pomodori e le prugne. Aggiungere il resto degli ingredienti e far bollire fino a ottenere una riduzione densa. Condire con sale e pepe.

Insalata di cavolo

500 g di cavolo rosso

1 CM di sale

4 CM di olio, ad es. olio di colza

2½ CM di aceto, ad es. aceto di mele

1 CT di senape

1 CT di miele

pepe

Tritare finemente il cavolo rosso, aggiungere il sale e lasciar riposare per circa 1 ora. Amalgamare il resto degli ingredienti fino a ottenere una salsa e incorporarla al cavolo rosso.

Panini

600 g di farina

1½ CT di sale

2 CT di zucchero

40 g di burro

1 cubetto di lievito

250 ml di latte

100 ml di acqua

1 uovo

semi di sesamo

Sciogliere il burro. In una grande ciotola versare il burro, il lievito, il latte e l'acqua, mescolare e impastare fino a ottenere un composto morbido e liscio. Far lievitare nella ciotola coperta a temperatura ambiente per circa 1 ora, finché non sarà raddoppiato di volume.

Ricavare otto palline dall'impasto e disporle su una teglia rivestita con carta da forno. Sbattere l'uovo, spennellarvi le palline e cospargere di sesamo. Inserire la teglia nella camera di cottura fredda sull'appoggio 2. Cuocere.

Terminata la cottura, avvolgere i panini in un panno per ammorbidire la crosta.

Infornare l'alimento

Aria calda umida 200 °C per 20 Min.

Guarnizione

8 fogli di lattuga

Tagliare i panini una volta raffreddati e farcirli con Pulled Pork, chutney di pomodori e prugne, insalata di cavolo e foglie di insalata.

Consigli

Si possono preparare anche quantità maggiori di carne per conservarla in congelatore.

Accessori

Contenitore di cottura forato, 430 × 370 × 25 mm

Teglia d'acciaio inossidabile

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019