

Salsiccia con sinapa selvatica, pomodoro secco e aglio confit



Salsiccia con sinapa selvatica, pomodoro secco e aglio confit

Dose ricetta per 10 porzioni

Per la salsiccia

- 1200 g. Salsiccia
- 40 g. olio extra verdine di oliva

Per la senapa

- 1000 g. Senapa
- 80 g. Olio extra vergine di oliva
- 40 g. Aglio
- 10 g. Peperoncino
- 150 g. Pomodori Secchi ammollati
- q.b. Sale E Pepe

Per la finitura

- 350 g. Crostini Di Pane
Casereccio *10 pezzi*
- 65 g. Pecorino siciliano
senza pepe
- 45 g. Olio extra vergine di
oliva

Procedimento

Per l'aglio confit. Pulire e tagliare l'aglio a fettine spesse 4 millimetri.. Versare l'olio in un pentolino, portarlo a temperatura di 70°C, aggiungere l'aglio e lasciare cuocere per 10 minuti mantenendo per tutto il tempo della cottura la stessa temperatura.

Per la verdura. Cuocere i sinapi in acqua salata in ebollizione per 5 minuti, scolarla e ripassarla in padella con l'olio di cottura dell'aglio lasciandola insaporire bene. Aggiustare di sale e pepe.

Per la crema di sinapa. Prelevare 400 grammi di verdura ripassata in padella e frullarla aggiungendo l'olio, il formaggio pecorino grattugiato e un filo di brodo ottenendo una crema ben legata e fine. Filtrare e mettere in caldo.

Finitura e presentzione. Cuocere la salsiccia in padella con un filo d'olio. A cottura ultimata sistemarla in un piatto e lasciarla riposare per 5 minuti. Sistemare nel crostino di pane la sinapa, sopra la salsiccia tagliata a rondelle e lucidare con il fondo di cottura. Distribuire la crema di sinapa nei piatti caldi, sopra posare il crostino con la salsiccia, il pomodoro secco e l'aglio candito.