

Vitello alla pizzaiola

PAOLO BARRALE

Paolo Barrale





Vitello alla pizzaiola

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 aletta di spalla di vitello da latte • 500 g di pelato • **10 melanzane mignon Spirito Contadino** • 1 testa d'aglio • origano di montagna • 100 g di provola affumicata • basilico • olio evo • sale • pepe

Procedimento:

pulite la spalla di vitello e rosolatela, previa salatura.
Mettete in busta sottovuoto con aromi e sigillate. Cuocete a 63° C per 12 ore. Togliete dalla busta e colate il liquido.
Rosolate in un tegame aglio, olio e basilico. Deglassate con i liquidi della carne e unite il pelato. Aggiungete l'origano e regolate di sale e zucchero se necessario. Fate cuocere velocemente per 10 minuti. Filtrate con chinois sottile e mettete da parte la salsa.
Togliete l'aglio e frullate la polpa che vi rimane.
Passate a setaccio e stendete la salsa su un foglio di silicone.
Fate asciugare in forno secco a 50 gradi fino a ricavarne dei fogli e metteteli da parte.
Passare le melanzane sulla piastra a piena potenza, togliete la pelle bruciata e passate tutto al minipimer con poco olio e sale. Passate al forno le melanzane nel cartoccio con gli odori. Fate raffreddare e farcite con la provola.
Pelate l'aglio rimasto, togliete il germe, passate per 7/8 volte in latte e portate a bollore. Infine passate tutto al setaccio fine e regolate di sale. Mettete in biberon. Montate il piatto con 2 cubetti caldissimi di spalla, il suo sugo, i fazzoletti, foglioline di basilico, qualche traccia di origano, olio d'oliva e in ultimo le melanzane riscaldate.

PAOLO BARRALE