



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003326 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 15 Set 2020 alle ore 08:58**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Maialino in campagna

Un piatto realizzato dallo chef Alfonso Cozzolino, di Bosco De' Medici Winery, per il volume del Team Costa del Cilento 2020.

Tempo di preparazione: 150 minuti

### Ingredienti per 4 persone

650 g Filetti di maialino  
150 g Guanciale a fette  
100 g Castagne  
300 ml Aglianico rosso  
30 g Zucchero di canna  
100 g Fagiolini  
500 g Brodo vegetale  
q.b. Sale  
q.b. Olio EVO

### Preparazione

Pulire i filetti e scottarli in una padella antiaderente calda, abbattere la temperatura fino a 3°C . Tagliare a fette sottili il guanciale, disporle su carta pellicola e arrotolare il filetto in modo da avvolgerlo completamente. Cuocere a 65°C in forno a vapore per due ore. Nel frattempo bollire le castagne intere per circa 30 minuti. A cottura ultimata sgusciare le castagne con un cutter e frullarle insieme al brodo quanto basta, ottenendo una crema liscia e omogenea. Nel frattempo sbollentare i fagiolini e raffreddare in acqua e ghiaccio. Far bollire il vino con lo zucchero in un pentolino fino a farlo ridurre. Tagliare i filetti a medaglioni e impiattarli guarnendo con la riduzione di vino, la salsa di castagne e i fagiolini.