

# Mignon di maialetto lardellato con pancetta piana e laccato all'Idromele su crema di Bleu Ticines e palline di zucca



Una ricetta di Paolo Gabriele, chef del ristorante dell'Hotel Delfino, Lugano.

## Preparazione



Tempo richiesto ca. 25 minuti



Difficoltà Media - Per appassionati



Dosi 4 persone

## Caratteristiche



Piatto Carne - Maiale



Prodotto tipico UI Bleu Ticines - Km 0



Adatto in Autunno - Pranzi tipici

## INGREDIENTI

### Mignon di maialetto

- 600 g. filetto di maialetto
- 120 g. pancetta nostrana piana
- 4 cucchiaini di olio di semi di girasole
- 100 g. burro del Gottardo
- 0.7 dl. panna liquida
- 0.7 dl. latte intero
- 2 cl idromele
- 160 g. Bleu Ticines di capra
- 1 piccola zucca
- 2 rametti di timo
- Crescione Vene Cress
- Sale e pepe quanto basta

## PROCEDIMENTO

### Filetto

Parare bene il filetto di maiale e ricavare 4 “tournedos” da 120 g. ciascuno. Affettare la pancetta piana a fettine fini e foderare ogni filetto all'esterno con 4 fette in seguito fare una legatura con lo spago da cucina evitando che durante la cottura si stacchino.

### Crema di Bleu Ticines

In una piccola casseruola scaldare il latte e la panna, appena sobbolle aggiungere il Bleu Ticines tagliato a quadretti e aspettare che il formaggio sia sciolto, cuocendo lentamente fino a ottenere la densità voluta, fare un giro di pepe.

### Zucca

Pelare la zucca e ricavare 24 palline con un cucchiaino (parisienne), in un pentolino cuocerle in acqua salata per ca. 10/12 minuti, scolarle e glassarle con un fiocco di burro e tenerle in caldo.

### Cottura e riduzione

Salare e pepare la carne, in una padella calda rosolare i filetti con un filo di olio di semi e rametti di timo, dopo averli girati continuare la cottura per 5 minuti creando una crosticina d'ambo le parti, eliminare l'olio e aggiungere dei fiocchetti di burro e bagnare con l'idromele. Ora togliere la carne dalla padella, eliminate lo spago e lasciar riposare in caldo. Ridurre a fuoco lento il liquore che servirà per lucidare i Mignon di maialetto

### Impiattare

Al centro del piatto con un mestolino mettere la crema di formaggio, adagiare sopra la carne e pennellare con la riduzione, guarnire con le palline di zucca e delle foglioline di crescione varietà Vene Cress.