



Dalla terra alla tavola

Illaria Cappellacci – socio AIFB

CARASSAI (AP)

Social:

<https://blog.giallozafferano.it/lericettesvelate/>
<https://www.facebook.com/ilaria.cappellacci>
<https://www.instagram.com/lericettesvelate>

Link ricetta:

<https://blog.giallozafferano.it/lericettesvelate/scrigno-di-pane-di-segale-con-bocconcini-di-maiale-mele-e-porcini/>

SCRIGNO DI PANE DI SEGALE CON BOCCONCINI DI MAIALE, MELE E PORCINI

INGREDIENTI (4 PERSONE)

Per il pane di segale

- 275 g di farina di segale
- 125 g di farina Tipo 0
- 100 g di farina integrale
- 310-325 g di acqua
- 20 g di lievito di birra fresco (oppure 5 g di lievito di birra secco)
- 10 g di sale

Per la carne

- 600 g di carne di suino (spalla o arista)
- 2 mele Golden
- 200 g di funghi porcini
- 2 spicchi d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco

- 500 ml di brodo vegetale
- olio extravergine d'oliva
- sale
- 50 g di farina
- timo (a piacere)



PREPARAZIONE

Per il pane

- Per prima cosa occupati del pane, che volendo puoi preparare anche il giorno prima.
- In una ciotola mescola le farine, al centro metti l'acqua tiepida con il lievito di birra sciolto e inizia ad impastare con le mani. Aggiungi il sale e impasta energicamente per circa 10 minuti, forma un panetto e mettilo a riposare in un luogo tiepido coperto con un canovaccio umido fino al raddoppio del volume iniziale.
- Riprendi l'impasto e puoi formare o una pagnotta unica oppure come ho fatto io 4 pagnottelle con cui servirai i bocconcini di maiale, porcini e mele per ogni commensale. Pratica un taglio a croce e poni di nuovo a lievitare per circa 40 minuti.
- Cuoci gli scrigni di segale nel forno a 200° per circa 20 minuti, poi abbassa la temperatura a 180° per altri 20 minuti. Se invece hai realizzato una sola pagnotta cuoci a 200° per 30 minuti e a 180° per altri 30 minuti.
- Sforna il pane di segale e lascialo raffreddare.

Per i bocconcini di maiale

- Taglia la carne di maiale a pezzetti piccoli.
- Se usi i funghi porcini freschi, puliscili bene dalla terra e taglia la parte finale del gambo. Taglia i porcini a fettine non troppo sottili. Se invece usi i porcini surgelati tirali fuori dal congelatore solo al momento di cuocerli e non prima.
- In una padella scalda l'olio extravergine di oliva con gli spicchi di aglio e fai soffriggere leggermente.
- Infarina i bocconcini di maiale, uniscili al soffritto e lasciali rosolare da tutte le parti per circa 5 minuti.
- Aggiungi i porcini, sfuma con il vino bianco e regola di sale.
- Unisci il brodo vegetale, o semplicemente dell'acqua bollente con un pizzico di sale e copri con un coperchio. Lascia cuocere a fiamma bassa per circa 40 minuti.
- Sbuccia le mele, toglì il torsolo centrale e tagliale a dadini. Unisci le mele ai bocconcini di maiale e porcini, mescola delicatamente e lascia cuocere per 10 minuti.
- Ora prendi il pane di segale, taglia la calotta superiore e elimina la mollica centrale, riempi le pagnottelle con i bocconcini di maiale con porcini e mele e inforna a 180° per circa 5 minuti.
- Sforna e servi subito in tavola!



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD BLOGGER