

Bracirole di maiale con crema di zucca e taleggio

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Le bracirole di maiale con crema di zucca e taleggio rappresentano un secondo piatto insolito e sfizioso, che unisce la tenerezza della braciola di carne con la delicatezza della crema di zucca e la golosità del taleggio fuso e filante... un vero tripudio di gusto per il palato.

Preparate la **crema di zucca** seguendo la nostra ricetta (solo 1/2 dose).



Ingredienti

>> Aromi per arrosto 1 cucchiaino	>> Sale q.b.
>> Carne di suino 4 bracirole (circa 150 gr l'una)	>> Salsa di soia densa e dolce 2 cucchiari scarsi
>> Olio extravergine di oliva 3-4 cucchiari	>> Taleggio 200 gr
>> Prezzemolo 1 ciuffo	>> Crema di zucca 1/2 dose

Preparazione



Preparate 1/2 dose di crema di zucca seguendo la nostra ricetta, per vedere la ricetta clicca [qui](#) (1-2-3).



Prendete le **bracirole** e battetele col pesto carne finché risultino di uno spessore di circa 1 cm (4), poi ponete in una pentola antiaderente l'olio e adagiatevi le bracirole, cospargendole con gli **aromi per arrostiti** (5); lasciatele dorare su entrambi i lati e poi toglietele dalla pentola e conservatele al caldo (6).



Aggiungete nella stessa pentola la **crema di zucca** precedentemente preparata (7), unitevi la **salsa di soia** (8) , e mischiate bene: aggiungete le bracirole (9),



fatele insaporire per un minuto con la salsa di zucca e poi ponete sopra ognuna di essa una bella **fetta di taleggio** (10-11) ; coprite la pentola con un coperchio e lasciatela così il tempo necessario affinché il taleggio si scioglia (1-2 minuti), poi cospargete il tutto di **prezzemolo** finemente tritato (12) e servite immediatamente accompagnando le bracirole con abbondante **salsa di cottura** .

Consiglio

Per questa ricetta scegliete delle bracirole di maiale **non troppo grasse** , vista la consistenza calorica degli altri ingredienti, e per farle rimanere tenere non cuocetele per più di **10 minuti** totali.

Il consiglio del sommelier



Questo piatto si basa su consistenze vellutate, unendo alla tenerezza del taglio di carne scelto la cremosità della salsa di cottura. La braciola di maiale si distingue per le note succulente, assicurate dall'ampia presenza di grasso tra le fibre muscolari; a questo, si aggiungono gli apporti morbidi del taleggio fuso, che incrementano la corposità e la ricchezza del piatto. La zucca in crema, a sua volta, accresce la naturale tendenza dolce della carne, parzialmente mitigata dalle note sapide della salsa di soia. Consigliamo in abbinamento un rosso corposo, sostenuto da tannini e alcol in grado di bilanciare la succulenza e con una buona freschezza per alleggerire la ricchezza del piatto. Un'ottima scelta è il Contado Riserva Di Majo Norante, robusto Aglianico del Molise, che unisce alle note speziate e tostate tannini vellutati e grandē morbidezza; in alternativa, il Costa delle Plaie Castorani, Montepulciano d'Abruzzo più fresco, di pari morbidezza e dalla notevole struttura tannica.

A cura di Callmewine.com