

Se vuoi diventa panino



Medaglione grigliato, peperoni caramellati al mosto cotto, maionese di Peperone: contorno di stick di tortarello abruzzese.

Ingredienti:

Medaglioni di carne:

- ✓ Carne bovina e suina (80% suina, 20% bovina) macinata al coltello
- ✓ Peperone Dolce di Altino (in polvere)
- ✓ Sale
- ✓ Aromi (pepe, finocchietto)

Maionese al Peperone Dolce di Altino:

- ✓ 1 Uovo
- ✓ 1 Cucchiaino di aceto
- ✓ 1 Cucchiaino di succo di limone
- ✓ Un pizzico di sale
- ✓ Olio di Peperone Dolce di Altino (quantità variabile in base alla consistenza che si vuole ottenere)
- ✓ Peperone Dolce di Altino caramellato al mosto cotto

Procedimento:

Tagliare i peperoni a listarelle piuttosto sottili, metterli in padella con dell'olio EVO ed uno spicchio d'aglio intero, una presa di sale ed iniziare la cottura. Quando sono quasi cotti aggiungere una cucchiata di zucchero, mescolare bene finche è sciolto ed infine aggiungere un giro di mostocotto. Cuocere ancora per 1 minuto.

Assemblare il tutto in un piatto, su metà panino mettere il medaglione grigliato, sull'altra metà i peperoni caramellati. Distribuire la maionese a piacere. Il piatto si accompagna con dei bastoncini di tortello abruzzese con dell'olio EVO, aceto e sale.