

BIGONCIA



Ingredienti : 1,5 kg filone di maiale
Per 10 persone 1 gambo di sedano
1 carota
1 cipolla
aceto bianco q.b.
vino bianco q.b.
erbe aromatiche q.b.
rosmarino
salvia
erba cipollina
limone
1 arancia (buccia e succo)
sale
pepe

Preparazione : Marinare il filone di maiale:
1) Far bollire in una casseruola sedano, carote, cipolla, aceto bianco, del vino bianco metà e metà (nota bene!: volendo si può mettere solo l'aceto ma non solo il vino

bianco!!!), sale, pepe, erbe aromatiche, rosmarino (o salvia erba cipollina – limone/arancio);

2) quando è tutto ancora bollente versare il tutto in un'altra casseruola dove avevamo precedentemente messo il filone di maiale e le erbe aromatiche – ma soprattutto l'aneto! (la carne deve essere immersa nel liquido bollente - brodo") (..questa è la marinatura)!

Lasciar raffreddare e inanimare per 3 giorni, (volendo si può mettere il tutto nell'abbattitore).

Quando si intende servirlo, tirare fuori la carne,.....(noi l'abbiamo affumicata e poi l'abbiamo messa nuovamente sottovuoto, ma il cuoco consiglia di NON affumicarla, in quanto la bigoncia non va affumicata!). Non è un'operazione necessaria.

Affettare con l'affettatrice e servire sopra ad un letto di insalata NON TROPPO AMARA (scegliere quindi soncino o valeriana) e sopra, a piacere, pomodorini ed olive.

Condire (aggiungere sopra) vinegret di aceto balsamico.

PS: ricordo gli ingredienti del "vinagrette" (olio, aceto balsamico, sale, pepe) .