



Lonzino al punto rosa, carciofi al timo e radicchio in agrodolce Chef Giovanni Tucci

Ingredienti per 4 persone:

600 gr di lonza di maiale in un unico trancio

Erbe aromatiche

Olio, sale e pepe

Per i carciofi:

4 carciofi

Timo

Aglione

Olio

Succo di limone

Per il radicchio:

2 caspi di radicchio di Treviso

Aceto di vino rosso

Olio extra vergine

Zucchero

Sale

Procedimento:

Dividere in 4 parti tagliando per la lunghezza la lonza, arrotolare i rettangoli di lonza nelle erbe aromatiche tritate e regolare di sale e pepe. Disporre nei sacchetti per sottovuoto con un filo d'olio e sigillare impostando il sottovuoto al 99,9%. Cuocere nel roner a 68°.

Pulire i carciofi e immergerli in acqua e succo di limone, togliere dal liquido e disporre nei sacchetti con timo, aglio, sale, pepe e olio. Sigillare all'80% e cuocere a 84° per 1 ora.

Tagliare il radicchio in 4 parti e spolverarlo di sale e zucchero, disporre nei sacchetti con olio e aceto, chiudere sottovuoto all'80% e cuocere a 84° per 45 minuti.

Disporre un letto formato dal radicchio ed i carciofi, affettare il lonzino e disporlo sulle verdure, condire con il liquido di cottura del lonzino emulsionato con olio e l'acqua di cottura dei carciofi. Completare con germogli di piselli.

