

**“IL PIACERE DEL GUSTO CON IL SUINO DI RAZZA CASERTANA”**  
**FIERA AGRICOLA VENERDI 07/03/2025 ORE 10.00**  
**POLO FIERISTICO A1 EXPO – CASERTA**  
**info@a1expo.com**



**I.S.I.S. G. FERRARIS DI CASERTA**  
 Via Petrarca, 73 - 81100 CASERTA  
 Internet: [www.isisferrariscaserta.edu.it](http://www.isisferrariscaserta.edu.it)- E-mail: [ceis03200p@istruzione.it](mailto:ceis03200p@istruzione.it)  
 Dirigente scolastico: Prof.ssa Antonietta TARANTINO

<b>STUDENTI PARTECIPANTI</b>	<b>Carmine Rigido</b>	<b>4Beno</b>	<b>cucina</b>
	<b>Francesco Guzzo</b>		<b>Sala</b>
<b>DOCENTI PARTECIPANTI</b>	<b>ALDO DEL SESTO</b>	<b>DOCENTE DI CUCINA</b>	
	<b>PIER PAOLO CASSELLA</b>	<b>DOCENTE DI SALA</b>	
	<b>ELISA MEO</b>	<b>DOCENTE REFERENTE DELLE ATTIVITA'</b>	

### Maialino e Friarielli in Rosso: Un Piatto da Re



**Ingredienti principali per 4 persone**  
 Pane raffermo 500g  
 Coppa di Maialino nero casertano 600g  
 Cime di rapa 800g  
 Stracciata di bufala 200g  
**Per marinatura delle cipolle**  
 Cipolla rossa 1  
 Vino rosso 500ml  
 Zucchero di canna 150g  
 Sale q.b.  
**Spezie**  
 Timo q.b.  
 Peperoncino q.b.  
 Aglio q.b.

**Preparazione**

Facciamo sbollentare le cime di rapa in acqua bollente per circa 5 minuti e poi si mettono in acqua fredda.

Per la preparazione del pancotto iniziamo a far tostare il pane a cubetti senza scorza in forno per circa 10 minuti a 200 C° dopo saltiamo in padella le cime di rapa precedentemente sbollentate con un filo di olio aglio e peperoncino poi aggiungiamo il pane tostato con un po' di acqua e portiamo a cottura

**Per la preparazione della carne**

Mettere il pezzo di carne in una busta sottovuoto con spezie aromatiche come il timo e aglio chiudere il sacchetto e farlo cuocere per circa 18 ore a 70C° nel roner

Una volta passate le 18ore prendere il pezzo di carne e passarlo in padella a fiamma alta con olio aglio e timo per dargli una rosolatura e in fine salarlo

**Per la preparazione della marinatura di cipolla**

Tagliare le cipolle sottili e metterle in un sacchetto sottovuoto con il vino lo zucchero e sale e marinarle per circa 48 ore in frigo una volta trascorse le 48 ore aprire il sacchetto e filtrare il tutto il liquido restante portarlo sul fuoco e farlo ridurre e otterremo una glassa al retrogusto di cipolla che servirà per la decorazione del piatto

**Per l'impiantamento**

Prendere un coppa pasta e inserire alla base il pan cotto poi della stracciata di bufala e la carne tagliata a cubetti poi aggiungere qualche cipolla marinata e decorare con del timo e fettine sottili di pane tostato e guarnire il piatto con la glassa della marinatura e uno spruzzo di olio al timo