



CHEF IN
CAMICIA



Panino con pulled pork, bacon e mele

> INGREDIENTI

Ingredienti per 1 panino | Tempo di preparazione: 20 minuti + 6 ore per il pulled pork | Difficoltà: Facile

Per il pulled pork:

- Spalla di maiale, 1,5/2 kg;
- Senape, 2 cucchiari;
- Olio di semi q.b.;
- Paprika affumicata, 3 cucchiari;
- Zucchero di canna, 2 cucchiari;
- Aglio, 2 spicchi;
- Cipolle q.b.;
- Sale/pepe;
- Cipollotto;
- Miele 1 cucchiario;

Per il panino:

- Pane da hamburger, 1;
- Pulled pork, 120 g;
- Soncino, 20 g;
- Mela verde, 1;
- Senape q.b.;
- Olio EVO q.b.;
- Sale/pepe q.b.;
- Limone, succo di ½;

> PREPARAZIONE

- Mescolare tutti gli ingredienti per la marinata e massaggiare abbondantemente la spalla di maiale;
- Disporre sulla base di una casseruola in ghisa uno strato di cipolle tagliate a metà;
- Disporre sopra la spalla di maiale e cuocere a 140° per 6 ore; lasciare poi raffreddare e sfilacciare;
- Rendere il bacon croccante in forno a 200 per circa 5-6 minuti;
- Affettare la mela molto sottilmente e riporla in acqua acidulata per evitare l'ossidazione;
- Condire il soncino con olio, sale, pepe e succo di limone;
- Spalmare un velo di senape sulla base del pane, adagiarvi sopra l'insalata, il pulled pork e il bacon, completare con le mele e servire ben caldo.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM