



By Chef Luca Marchini

# Cotechino Croccante con Zabaione

## Semi Salato e Cipolle all'Aceto

### Balsamico di Modena



4 persone



30 minuti

## INGREDIENTI

### Cotechino Croccante

- 400 gr Cotechino Precotto
- 200 gr Farina di Riso
- Olio di Girasoli o per Frittura
- Sale q.b.

### Cipolle brasate all'Aceto Balsamico:

- 500 gr Cipolle bianche
- 20 gr Aceto Balsamico di Modena
- 10 gr Burro

### Zabaione:

- 40 gr Tuorlo d'uovo
- 30gr Marsala
- 25gr Zucchero
- 5gr Sale

### Emulsione all'Aceto Balsamico di Modena

- 25gr di Aceto Balsamico di Modena
- 30ml di Latte
- 1 Limone
- 500 ml di Olio di Girasole

### Polvere di Prezzemolo

## PROCEDIMENTO

### Cotechino Croccante:

1. Prendere una pentola e riempirla di acqua. Portare l'acqua ad ebollizione e cuocere il cotechino per circa 20 minuti.
2. A fine cottura, aprire il sacchetto contenente il Cotechino e scolarlo da liquido presente.
3. Prelevare il cotechino e farlo raffreddare per circa 30 minuti in frigorifero.
4. Quando il Cotechino sarà freddo e compatto, tagliarlo a cubetti piccoli e regolari.
5. Inserirli nella pastella creata con la metà della farina di riso e un po' di acqua fredda.
6. Passare i cubetti di cotechino nell'altra metà di farina di riso.
7. Friggere i cubetti di cotechino a 175° in abbondante olio da friggere finché non cominceranno a prendere un leggero colorito.
8. Scolarli su della carta assorbente.

### Cipolle brasate con l'Aceto Balsamico:

1. Pulire e tagliare le Cipolle bianche a julienne.
2. Bollire in una pentola le cipolle in acqua per circa 2 minuti.
3. In una padella aggiungere le cipolle bollite, una noce di burro e lasciare brasare le cipolle fino a quando non avranno rilasciato tutta la loro acqua.
4. Aggiungere l'Aceto Balsamico finché non raggiunge la consistenza del caramello e tutte le cipolle diventeranno nere.

### Zabaione Semi Salato:

1. Portare ad ebollizione una pentola riempita per metà con acqua.
2. In una ciotola d'acciaio mescolare il tuorlo d'uovo con il Marsala, lo zucchero e il sale.
3. Mettete la ciotola sopra l'acqua in ebollizione e lasciare cuocere a bagnomaria, continuando a mescolare facendo aerare lo zabaione.
4. Continuare a mescolare con la frusta lo zabaione, finché non riuscirete, alzando la frusta a creare sulla superficie del composto.

### Emulsione all'Aceto Balsamico:

- In un contenitore da frullatore ad immersione inserire il latte e il succo di un limone, lasciare riposare il composto per circa 2 minuti.
- Successivamente aggiungere al latte l'Aceto Balsamico e iniziare a frullare il composto con il frullatore ad immersione, aggiungendo a filo l'olio di girasole.
- Frullare fino a raggiungere la consistenza di una maionese.

### Impiattamento:

Posizionare al centro del piatto un cucchiaino di cipolle brasate. Con una sac a poche posizionare l'emulsione all'Aceto Balsamico in piccole gocce. Coprire le cipolle con uno strato di Zabaione semi salato. Intorno allo Zabaione posizionare 5 o 6 cubetti di zampone croccante. Come ultimo tocco spargere un po' di polvere di prezzemolo su tutti i componenti della portata.