

Kaiserschmarren di maiale

* * * * *

Ingredienti

ca. 100 g di pancetta di maiale (cotta 48h con metodo sous vide)
ca. 100 g di barbabietole fermentate – rape bianche
3 cucchiaini colmi di farina
ca. 100 ml di latte
3 uova
Trigonella
Sale
Speck speziato
Crema di aglio e cumino
Erba cipollina
Rafano fresco
Popcorn di maiale (tagliare la cotenna a dadini, far sciogliere il grasso in una padella quindi far saltare i dadini nel proprio grasso fino a doratura, salare)

**RICETTA
VINCITRICE**
ALLA FESTA DEL
"KAISER-
SCHMARREN"
2017

Preparazione

Far saltare in padella la pancetta cotta tagliata a strisce fino a farla diventare croccante. Versare quindi tutto il composto (farina, latte, uova, sale e trigonella) e unire subito le barbabietole. Far cuocere la frittata fino a doratura. Una volta pronta, spezzettarla direttamente nella padella e saltarla ancora una volta con la crema di aglio e cumino. Impiattarla ricoprendola con lo speck speziato tagliato a dadini e i popcorn di maiale. Grattugiare sopra del rafano fresco e guarnire con erba cipollina!

