



Il Carré di Maialeto Nero da latte laccato al miele di corte con scalogni, broccoli, taccole e funghi pioppini

Ricetta classica dell'Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense.

La ricetta, intesa per quattro persone, richiede questi ingredienti: 1 piccolo carré di maialeto nero da latte; 100 g di miele dell'Antica Corte Pallavicina; 150 ml di fondo di maiale; 16 broccoletti; 50 g di funghi pioppini; 40 g di taccole; 150 g di burro.

Si procede quindi in questo modo: una volta pulite e lavate le taccole, si sbollentano e si tagliano a rombi. Si pulisce lo scalogno, lo si taglia in due e lo si brasa delicatamente in padella. Si puliscono i funghi e si sfogliano con le mani; si lavano e mondano i broccoli fino ad ottenerne 16 uguali fra loro.

Bisogna ora salare e pepare il carré; si fa poi sciogliere in padella il burro e si cuoce dalla parte della cotenna. A cottura quasi ultimata bisogna eliminare il burro, aggiungere il miele e finire la cottura continuando a glassare.

Mentre si fa riposare la carne bisogna padellare le verdure, mantenendole croccanti e colorate.

Mettere al centro di un piatto piano il carré, adagiarvi intorno le verdure e lo scalogno brasato e irrorare con la sua salsa.