



# BRACIOLA DI MAIALE GLASSATA ALLA CARRUBA CON ORZO

## INGREDIENTI

- 4 braciola di maiale
- ½ cucchiaino di paprika
- un pizzico di coriandolo macinato
- un pizzico di pepe nero macinato
- un pizzico di sale grosso
- 100ml (1 cucchiaio) di sciroppo di carruba
- olio per friggere
- 200g di orzo perlato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cipollotti tritati
- 125 ml di vino bianco
- 500ml di brodo di pollo
- 30g di funghi porcini reidratati, tritati grossolanamente
- 20 g di burro
- 75 g di pecorino
- 1 cucchiaio di prezzemolo, tritato grossolanamente
- Sale e pepe appena macinato

## PREPARAZIONE

### Preparazione del maiale glassato

- 1) In una ciotola, combinare le spezie (paprika, coriandolo, pepe nero e sale)
- 2) Massaggiare le braciola di maiale con le spezie
- 3) Scaldare l'olio in una padella da forno a fuoco medio
- 4) Quando l'olio è caldo, aggiungere le braciola di maiale Cuocere per circa 3-5 minuti su ogni lato o fino a quando avranno un bel colore marrone caramellato
- 5) Aggiungere lo sciroppo di carruba e girare ogni braciola di maiale, in modo che entrambi i lati siano ricoperti dallo sciroppo
- 6) Infornare a 175°C per 10-15 minuti, assicurandosi che le braciola di maiale siano ben cotte
- 7) Prima di servire, cospargere le braciola con la glassa che si è formata nella padella.

### Preparazione dell'orzo

- 1) Versare l'olio d'oliva in una padella grande a fuoco medio-basso
- 2) Aggiungere il cipollotto e cuocere per qualche minuto
- 3) Unire l'orzo e cuocere per qualche minuto
- 4) Aggiungere i porcini e cuocere per altri 2 minuti
- 5) Sfumare con il vino e ridurre
- 6) Aggiungere un mestolo di brodo caldo e mescolare fino a quando l'orzo ha quasi completamente assorbito il brodo
- 7) Continuare, aggiungendo il brodo un mestolo alla volta, fino a quando la maggior parte del brodo è utilizzato e l'orzo è cotto al dente
- 8) Questo richiederà circa 20 minuti
- 9) Spegnerne il fuoco e mescolare con burro e parmigiano
- 10) Coprire per qualche minuto, poi mescolare di nuovo e regolare con il condimento e aggiungere il prezzemolo tritato.





## PANINO VICTORIA CON MARMELLATA DI FRAGOLE

### INGREDIENTI

- 200g di burro
- 200 g di zucchero semolato
- 4 uova
- 200g di farina autolievitante
- zucchero a velo
- 250g di marmellata di fragole

### PREPARAZIONE

- 1) Preriscaldare il forno a 180°
- 2) Ungere e foderare una teglia da 20cm con carta da forno
- 3) Sciogliere il burro e mescolarlo allo zucchero in una ciotola fino a quando il composto non sarà chiaro e spumoso
- 4) Sbattere le uova e un po' alla volta aggiungere la farina con un grande cucchiaino per creare una pastella dalla consistenza morbida
- 5) Dividere il composto sulla teglia distribuendolo delicatamente con una spatola
- 6) Infornare per 20-25 minuti, o fino a quando la superficie sarà dorata ed effettuare la prova stecchino
- 7) Togliere dal forno e lasciare riposare per 5 minuti, poi togliere dalla teglia e posizionare su una griglia
- 8) Spalmare una metà con la marmellata e chiudere il panino con l'altra metà
- 9) Spolverare con zucchero a velo

