

## OSSO DELLO STOMACO CON SOPRESSA, CAFFÈ, ARANCIA E PUNTARELLE

### INGREDIENTI (per 4 persone)

1 osso dello stomaco con sopressa  
1 cespo piccolo di cicoria asparago o puntarelle  
olio, sale q.b.  
*(per la salsa al caffè e arancia)*  
ossa o carcasse per il fondo  
1 arancia  
1 cucchiaino di caffè dalle forti note citriche  
*(per le finte lenticchie di arancia)*  
190 g di succo d'arancia  
1,5 g agar agar (una bustina)  
olio di semi di girasole  
*(per il contorno)*  
1 kg di patate a pasta bianca  
250 dl di latte tiepido  
100 g di burro salato



### PREPARAZIONE

In una pentola d'acciaio, bollite dolcemente la l'osso dello stomaco in abbondante acqua fredda non salata per due ore e mezza.

Nel frattempo, preparate le finte lenticchie di arancia: innanzitutto, riponete in freezer un bicchiere alto e stretto pieno di olio di semi di girasole (dovrà rimanerci almeno mezz'ora, finché non sarà freddissimo, ma non ghiacciato); spremete il succo delle arance, filtrandolo con un colino; stemperatelo in una casseruola con l'agar agar e portatelo a ebollizione, continuando a girare con una frusta. Lasciate bollire 5 minuti, spegnete il fuoco e riportate a una temperatura di 50°C. con una siringa, lasciar colare nell'olio tante piccole microsfeere di Kombucha, creando così le vostre finte lenticchie. Terminata l'operazione, scolate, sciacquate con acqua fredda e conservate in frigo, sempre in acqua fredda.

Preparate il purè: lavate le patate e mettetele in una pentola con acqua fredda salata. Portate a ebollizione e lasciate cuocere dai 20 ai 40 minuti, a seconda delle dimensioni delle patate. Scolatele, sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate.

In una pentola, aggiungete il latte a filo, rimastando con una frusta. Accendete il fuoco bassissimo e aggiungete anche il burro, regolando a piacere di sale.

Pulite le puntarelle, eliminando le foglie esterne lavando e mondando le cimette interne. Sezionatele e tagliatele sottili con un coltello di ceramica, al fine che non ossidino e anneriscano. Tenete da parte 4 punte per la decorazione finale.

Condite le puntarelle con olio e aggiustate di sale.

Preparate infine la salsa al caffè e arancia: con le ossa o le carcasse a vostra disposizione (io, per l'occasione, ho utilizzato quelle d'oca, utilizzate per la ricetta dei miei ravioli) create un fondo, riponendole in un tegame con una noce di burro chiarificato e lasciandole arrostitire. Una volta che



# mangiaredadio

avrete fatto uscire i profumi, coprite con acqua e lasciate cuocere a fuoco vivace per circa un'ora, sino a quando il liquido non si sarà ristretto adeguatamente. Quando sarà sufficientemente addensato, filtrate, sino a ottenere una salsa liscia. Aggiungete il succo di un'arancia e il caffè, pestato al mortaio. Riportate sul fuoco e lasciate cuocere a fuoco vivo.

Addensate, filtrate con un colino e – se necessario – addensate con una punta di maizena.

Quando il cotechino sarà cotto, porzionatelo, eliminando la pelle. Impiattate come da immagine e servite caldo.