

STEIRISCHE KÄFERBOHNE
[FAGIOLI BICOLORI DELLA STIRIA]
– AUSTRIA –



STORIA E CURIOSITÀ



Nel XVI secolo, i conquistadores importarono dal continente americano in Spagna e in Inghilterra il fagiolo bicolore, coltivato fin da tempi antichissimi e da quel momento anche in Europa.

Nei cento anni successivi, questa pianta si diffuse in tutto il continente europeo. Questa varietà di fagiolo ha la peculiare caratteristica di essere notevolmente più resistente al freddo rispetto ad altre varietà e, pertanto, prospera in zone spesso invase da inverni rigidi ed estati umide. Dal XIX secolo, il fagiolo bicolore è coltivato anche nella regione sudorientale della Stiria austriaca. Questi fagioli hanno una caratteristica consistenza fine e cremosa e un sapore delicato. L'alta qualità dei fagioli si deve ai terreni fertili ed estremamente adatti alla coltivazione che si estendono in tutta la regione geotermica e vulcanica che comprende i distretti di Bad Radkersburg, Leibnitz, Feldbach, Fürstenfeld, Hartberg, Weiz e Graz. Lo *Steirische Käferbohne* gode dello status di DOP dal 2016..

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi, una ricetta per scaldarsi e sentirsi a casa proprio quando fuori imperversa la tempesta!

GUANCE DI MAIALE IN SALAMOIA CON FAGIOLI BICOLORE, CAVOLO A PUNTA E OLIO DI SEMI DI ZUCCA



INGREDIENTI:

- 1 kg o 8 guance di maiale di piccole dimensioni
- 2 l d'acqua
- 100 g di sale fino
- 100 g di sale grosso per stagionatura
- 4 cucchiari di zucchero
- qualche grano di pepe nero
- qualche foglia di alloro
- qualche granello di senape
- 200 g di cipolle
- 200 g di carote
- 200 g di sedano
- 40 g di concentrato di pomodoro

- 0,5 l di vino bianco
- 2 l di brodo di vitello
- 1 cucchiaio di maizena (amido di mais)
- 40 g di semi di zucca tostati
- 1 mela non troppo dolce (ad esempio della varietà Gala)
- 240 g di Steirische Käferbohne, lasciati in ammollo in acqua fredda durante la notte
- 20 g di burro
- 50 g di olio di semi di zucca della Stiria
- 4 grandi foglie di cavolo a punta
- 1 cucchiaio di ciccioli di maiale

PREPARAZIONE

1. Togliere i tendini e le membrane dalle guance di maiale. Sciogliere il sale, il sale grosso per stagionatura e lo zucchero in acqua fredda. Aggiungere il pepe, le foglie di alloro e i granelli di senape. Lasciare marinare le guance nella salamoia per 3-4 giorni coprendole completamente. Togliere le guance dal liquido e risciacquarle abbondantemente. Tagliare a cubetti di 2 cm le cipolle, le carote e il sedano. Soffriggere le carote e il sedano nel burro fino a doratura e poi aggiungere le cipolle. Aggiungere il concentrato di pomodoro e far cuocere per alcuni secondi. Sfumare con il vino bianco e far ridurre il liquido.
2. Porre il composto e le guance di maiale in una cocotte in ghisa, versarvi sopra il brodo di vitello, coprirle e cuocerle a fuoco lento per 90 minuti in forno preriscaldato a 180 °C. Cuocere in una pentola con acqua fresca gli Steirische Käferbohne lasciati in ammollo. Tostare i semi di zucca in un tegame asciutto e tritarli finemente. Togliere le guance di maiale dalla cocotte in ghisa e passare al setaccio la salsa in una pentola di cottura servendosi di un setaccio a maglia fine. Addensare la salsa con la maizena fino ad ottenere la consistenza desiderata. In questa fase non è necessario aggiungere sale, già presente nella salamoia. Tagliare la mela a cubetti e saltarla insieme ai fagioli in una padella con una noce di burro. Cospargere la mela con un po' di sale, aggiungere l'olio di semi di zucca e una piccola quantità d'acqua e far ridurre gradualmente il liquido a fuoco lento. Soffriggere le foglie di cavolo a punta in olio bollente, aggiungere un filo d'acqua e farle sobbollire delicatamente finché non saranno tenere. Condire con un po' di sale.
3. Disporre i fagioli bicolore su un bel piatto di piccole dimensioni. Aggiungere un paio di guance di maiale e il cavolo a punta. Guarnire con i semi di zucca e i ciccioli di maiale e versare sul piatto qualche cucchiaio di salsa.

Et voilà, il piatto è servito!