**Coppa di maiale con riduzione di prugne e spezie e patate dolci**

**Per 2 persone**

500 gr di coppa di maiale disossata

90 gr di sale

1 gr di sale per salamoia

1 litro di acqua

Portate a bollore l’acqua con il sale e il sale per salamoia, fatela raffreddare, immergetevi la carne di maiale e lasciatela riposare per 12 ore con il coperchio.

Togliete la carne dalla salamoia, asciugatela con la carta da cucina e avvolgetela ben stretta prima nella pellicola per alimenti e poi nella carta stagnola. Sigillate entrambe le estremità e cuocete a bagnomaria a 62 °C per 24 ore.

Una volta cotta, raffreddate bene la carne in acqua ghiacciata, toglietela dalla pellicola, asciugatela con la carta da cucina e tagliatela a fette di 2 cm.

**Per le patate dolci:**

1 patata dolce sbucciata

50 gr di burro

120 ml di acqua

 Sale q.b.

1 rametto di timo

Ricavate 10 palline con un parisienne (scavino) con 1 cm di diametro.

Scaldate il burro, aggiungete le palline e il timo, coprite con l’acqua e portate a bollore, quindi fate sobbollire per circa 20 minuti con il coperchio.

Non appena le palline sono cotte e il liquido si è addensato legate con un po’ di burro.

**Per la purea di patate dolci:**

100 gr di patate dolci

sbucciate e tagliate finemente

 Sale q.b.

120 ml di latte

120 ml di panna liquida

110 gr di burro

Fate dorare le patate dolci nel burro, aggiungete la panna liquida e il latte, salate e cuocete a fuoco lento fino a cottura completa (senza asciugare del tutto il liquido di cottura).

Frullate in un mixer e passate a setaccio con un colino a maglie sottili, fate raffreddare e aggiustate di sale.

Per la riduzione di prugne e spezie:

10 prugne

5 bacche di pimento

5 grani di pepe

4 chiodi di garofano

8 bacche di ginepro

1 anice stellato

¼ di bastoncino di cannella

120 ml di vino rosso

80 ml di Porto

5 gr di foglie di tè Earl Grey

4 cl di aceto di Sherry

200 ml di riduzione di pollame

10 gr di burro

 Sale e zucchero q.b.

Pestate le spezie, rosolatele, bagnatele con l’aceto e aggiungete il vino rosso e il porto. Portate a ebollizione e fate cuocere finché il liquido non si sarà ridotto della metà. Unite alla riduzione le foglie di tè, lasciatele per 5 minuti, quindi filtrate e fate riposare tutta la notte.

**Preparazione della salsa**

Portate a bollore la riduzione di pollame, aggiungete il fondo di prugne alle spezie, unite il burro, versate le prugne nella salsa calda e aggiustate di sale.

Per la guarnizione:

4 piccoli cipollotti

 scottati in acqua bollente, rosolati nel burro e insaporiti con sale e pepe

 Palline di patate dolci

 Prugne marinate

 Erba cipollina tritata finemente e mescolata con pepe e sale marino

**Preparazione e impiattamento:**

Infarinate leggermente 2 fette di coppa di maiale per persona e rosolatele a fuoco medio nell’olio di colza per 2 minuti su ogni lato finché la carne non è ben dorata.

Ricoprite la carne con la riduzione di prugne.

Completate la purea di patate dolci con un cucchiaio di panna montata.

Disponete su ogni piatto 2 fette di coppa di maiale con le prugne, aggiungete il cipollotto e guarnite con le palline di patate.