

LONZA DI MAIALE CON RUSTICHELLO



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Togliere la pelle alla lonza, aromatizzare, salare e aggiungere un filo d'olio. Cuocere in forno a 180° per circa un'ora bagnando di tanto in tanto con del brodo per mantenere la lonza abbastanza morbida. Raffreddare e tagliare la carne con l'affettatrice. Disporre la carne su un piatto da buffet. A parte aggiungere alla salsa golfo di Napoli il sedano tritato grossolanamente, l'aceto, l'acqua, l'olio, il sale e il pepe. Tagliare il rustichello a metà e formare una coroncina al centro. Salsare la carne con la salsa ottenuta.

Ingredienti Menù

180 g. Golfo di Napoli - VUH
30 g. Aceto di vino bianco - E00
400 g. (tagliati a metà) "Rustichello" carciofi alla rustica in olio di semi di girasole - HS8
50 g. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

50 g. Acqua
50 g. Sedano in foglie
500 g. Lonza di maiale arrosto
q.b. sale e pepe