LONZA DI MAIALE CON RUSTICHELLO



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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)