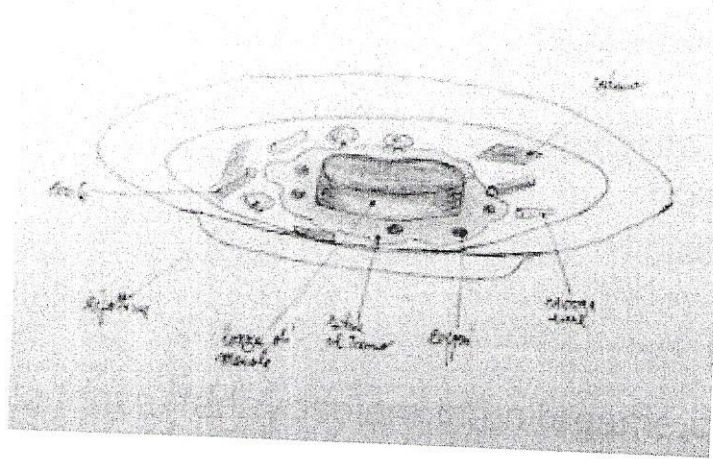


Lonza di maiale tonnata calda

Arista disossata cotta con l'aggiunta olio del tonno e servita con una salsa calda al tonno



Ingredienti per 10

Preparazione della lonza:

15 kg lonza di maiale pulita e disossata
1 dl olio evo
1 dl olio di conservazione del tonno
2 dl vino bianco secco
sale e pepe
bouquet garni *(dal ricettario di base)*
carote, sedano e cipolla.

Salare e pepare la lonza, farla rosolare in un tegame che la possa contenere con precisione e adatto alla cottura in forno in forno. Unire il bouquet e le verdure di tagliate a pezzi. Mettere in forno a 180° Quando comincia a rosolare aggiungere il vino e l'olio del tonno sul fondo del tegame. Lasciar cuocere rigirando la carne fino ad una temperatura al cuore di 60° (deve rimanere leggermente rosa). Finita la cottura si toglie la lonza dal tegame e si lascia riposare in luogo caldo per almeno 40°.

Passare il fondo ad un chinoise e tenerlo da parte perché servirà per completare la salsa.

N.B. questo tipo di cottura si può fare anche nel sottovuoto con il roner.

Preparazione della salsa:

fondo di cottura della lonza

5 tuorli di uovo sodi

300 gr tonno sott'olio

100 gr capperi dissalati

4 filetti acciughe sotto sale

Aggiungere al fondo di cottura il tonno sott'olio, i capperi e le acciughe, far scaldare leggermente il tutto, poi aggiungere anche i tuorli d'uovo sodi. Con un frullatore a immersione creare una crema molto fine.

Aggiungere poi un succo di limone per regolare l'acidità.

Preparazione delle verdure:

Sedano

carote

cipolline borettane

aceto di vino bianco

zucchero

sale

Tagliare il sedano e le carote a bastoncini di circa 4 cm di lunghezza e pulire le cipolline.

Far bollire un bicchiere di acqua 1 dl aceto e uno di olio, un cucchiaio di zucchero e un mezzo cucchiaio di sale fino, farvi sbollentare le verdure e lasciarle nel liquido cottura fino al momento di usarle.