

Una lonza... fatta in casa

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 17 Novembre 2008 01:00

Mesi orsono ho realizzato in casa con ottimi risultati una bresaola di fesa di tacchino, con sale e zucchero ho disseccato la carne poi sono passato all'insaporitura con aromi vari. Ho replicato lo stesso procedimento con un pezzo di arista di maiale purtroppo non con gli stessi ottimi risultati ottenuti con il tacchino. Qualche giorno fa Gaetano, un "amico di merende", mi invia una ricetta trovata in rete che gli ha permesso di realizzare una ottima lonza di maiale. L'ho assaggiata a casa sua e sono rimasto letteralmente stupito dalla bontà del risultato, profumata, "cotta" al punto giusto, bilanciata nei sapori assolutamente non salata. Copio qui di seguito il testo della ricetta, fatemi sapere, al più presto la realizzerò anche io...

Conservazione e stagionatura carni tipo prosciutto o bresaola (Chef Mario Amati)

Ingredienti: 1 lonza di maiale o di vitellone del peso minimo di kg. 3 - sale medio a grana fine - aromi in abbondanza: pepe nero macinato, rosmarino, peperoncino, timo, alloro, origano, etc. - spago per alimenti - aceto di vino bianco buona qualità - vino rosso di buona qualità e ben profumato - abbondante pepe nero macinato (per copertura).

Preparazione.

Legare per bene la carne nel senso della lunghezza, come se fosse un salume (si può usare anche una retina da macellaio, ma deve essere ben stretta).

Pesare il pezzo di carne, quindi pesare la stessa quantità di sale, mettere la carne in un contenitore (con drenaggio) ben coperto di sale miscelato con tutti gli aromi a disposizione, sotto e sopra la carne, quindi mettervi un peso della stessa entità sopra.

Una lonza... fatta in casa

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 17 Novembre 2008 01:00

Far marinare 24 ore per ogni kg di prodotto.

Fatto questo togliere il sale e lavare con l'aceto, asciugare bene e far marinare per almeno 12 ore (in frigorifero se d'estate, in cantina se d'inverno) in buon vino rosso (anche questo si può aromatizzare) rigirandolo ogni tanto.

Quindi sgocciolare la carne e asciugarla sommariamente, e cospargerla di pepe in ogni suo punto e anfratto.

Appendere per la stagionatura per almeno 12-15 giorni circa.

Se la stagionatura è a buon punto (ve ne accorgete quando avrà una consistenza come un salame o un prosciutto) affettare come se fosse appunto un prosciutto o una bresaola; è ottimo anche senza alcun condimento, oppure con olio, sale, limone, rucola, funghetti, scaglie di parmigiano, etc.

Con lo stesso procedimento si possono fare: petti di tacchino, di pollo, filetti di montone, di cinghiale, petti d'oca, d'anatra, etc.

Una lonza... fatta in casa

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 17 Novembre 2008 01:00

E si possono affumicare anche davanti al caminetto.

Buona degustazione!