

Arrosto di lonza alle mele



Buona giornata, come state?

Io presissima, in questi giorni sono stata posseduta dal sacro fuoco dell'ordine e della pulizia (succede circa tre o quattro volte nell'arco dell'anno!!!!!!) e sto sistemando un pò la cantina, luogo misterioso e ricco di risorse infinite.

Infatti nella mia cantina c'è stipato un pò di tutto, ma qua tutto si trova, anche se a volte bisogna cercare un bel pò...

Da un paio di giorni, dopo che il mio paziente marito mi ha

montato un bello scaffale (un pò storto in verità...speriamo tenga!) sto facendo il cosiddetto repulisti...lo sto riempiendo di caccavelle varie che nell'arco del tempo si sono accumulate e che stipano casa ovunque...facendo anche una bella cernita delle cose inservibili e vecchie, oltre ad una bella pulizia. Ieri sera dopo la doccia ero stremata, ci credete?! Anche se in realtà felice...i primi frutti si iniziano a vedere! Tornando a noi, oggi qua piove...ecchebarba, domenica sembrava arrivata la primavera.....quando si inizierà a vedere un sole decente?! Bah.....

La ricetta che vi voglio mostrare oggi è a mio avviso una delle più buone che io abbia mai mangiato.

Ho sempre avuto un pò di titubanza ad utilizzare la frutta nelle preparazioni salate, tipo primi o secondi, ma devo dire che ho sempre toppato alla grande...la frutta con le carni ci sta che è una meraviglia, questo meraviglioso piatto ne è assolutamente la prova!

Anche qua devo dire grazie a [Juls](#), questa ricetta è tratta dal [suo bellissimo libro](#), che adoro e da cui sto estrapolando diverse cosucce squisite.

...beh, credetemi...uno dei migliori arrostiti mai gustati prima. Tanto che lo riproporrò sicuramente appena avrò qui i miei parenti a pranzo...morbidissimo, ricco di sapore...grazie Giulia!



Anche l'utilizzo di una arrostiera speciale, la [Country Saftomat](#) di [Fissler](#) ha reso la carne in cottura davvero morbidissima....



Ingredienti:

(con qualche piccola e personale modifica dalla ricetta originale)

Un bel pezzo di lonza, la mia era di circa 800 grammi...Juls utilizza l'arista, io a volte non la trovo dal macellaio come la vorrei, così ripiego su questo altro taglio del maiale

1 noce di burro

3 mele

tre quarti di cipolla bianca

mezzo bicchiere di vino bianco secco

olio extravergine d'oliva

sale e pepe nero macinato fresco

mezzo bicchiere di brodo vegetale

Preparazione:

Prendere il pezzo di lonza e massaggiarla con sale e pepe su tutta la superficie per insaporirla bene.

Mettere nell'arrostiera qualche cucchiaio di olio e il burro e far sciogliere a fuoco vivace.

Adagiare la lonza e rosolarla alla perfezione da ogni lato, cercando di girarla delicatamente per non bucarla (io ho usato due cucchiaini)..in questo modo si sigillerà per bene e i succhi resteranno all'interno.

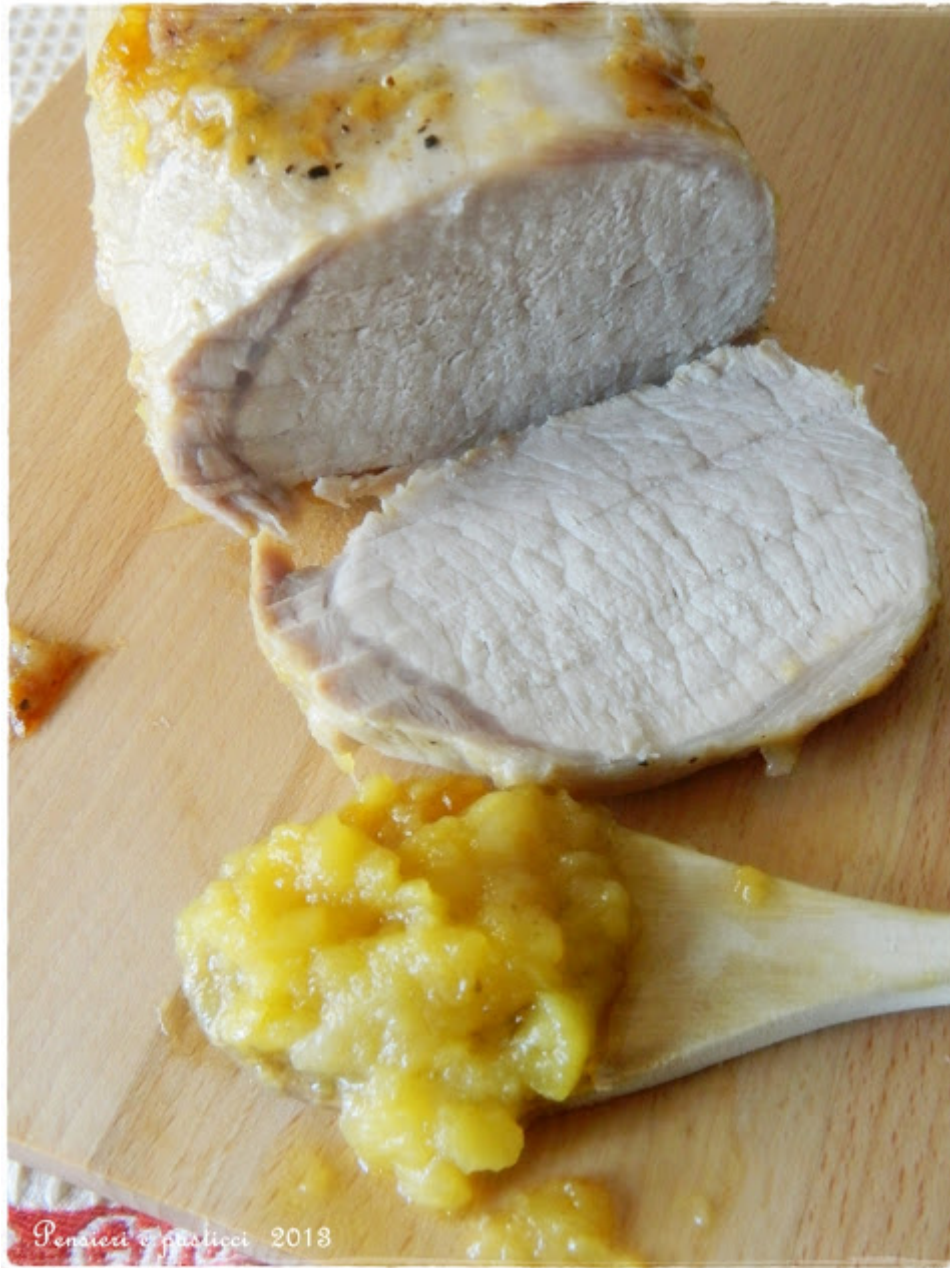
Questo per una decina di minuti...una volta rosolata, sfumare col vino bianco a fiamma vivace.

Far evaporare l'alcool, poi aggiungere la cipolla tagliata a spicchi e le mele, pelate, detorsolate e fatte a spicchi.

Mettere il coperchio, abbassare la fiamma e cuocere per circa un'oretta...io a metà cottura, senza aprire il coperchio ma utilizzando il foro apposito in superficie, ho aggiunto mezzo bicchiere di brodo vegetale...la speciale valvola presente su questa arrostitiera permette di far scendere il liquido goccia dopo goccia per irrorare pian piano la carne e renderla ancora più morbida.

Una volta cotto il tutto, ho spappolato quel che rimaneva delle mele e della cipolla, creando una salsetta deliziosa, che poi ho messo sopra le fette di carne al momento di servire.

Squisita!!!!!!!



Servire caldissima e buon appetito!!!!!!!

Buona giornata a tutti...io ora vado in cantina..

Non prima però di avervi comunicato che oggi è uscito il nuovo numero di taste e More, che potrete vedere [qua](#)....ci sono anche stavolta alcune mie ricettine!

Cliccate sulla foto per sfogliarla...vi piacerà!



Simona