

**Arrosto di lombo di maiale
all'uva, in cocotte**



Pensieri e pasticci - 2014

Cocotte in Ghisa [Le Creuset](#)

La Simo in merito alla scelta della carne non è una grande esperta...a parte i tagli canonici per arrosto, ossobuco, brasato e quant'altro, non è che si lanci molto nella sperimentazione selvaggia, ehehehe...

Infatti, se voglio osare qualcosa di diverso in fatto di carne, generalmente mi affido al macellaio; chiedo consigli e mi fido ciecamente: finora, per fortuna, è sempre andato tutto bene.

Si, sono solita affidarmi ad un macellaio di fiducia; raramente prendo carne al super, solo mi azzardo a comperare fettine da bistecca, o trita per polpette e ragù, se ne rimango senza e mi servono al volo...

Mi piace andare dal macellaio in questione e fare anche qualche scorta, che poi congelo e utilizzo al bisogno; in questo negozio dove mi reco, la carne è allevata e macellata da loro direttamente, è molto buona e non ho mai avuto delusioni.

Recentemente mi sono lasciata consigliare nell'acquisto di un bel pezzo di [lombo di maiale](#); avrei voluto prendere la lonza o arista per farla [alle mele](#) o magari alla [maniera Toscana](#), poi il signore mi ha mostrato questa parte e pian piano mi ha convinto ad acquistarla. In realtà la lonza è molto più magra, mentre il lombo ha piccole parti di grasso che in cottura rendono il pezzo di carne gustoso e morbidissimo.

Una volta a casa però ecco il dilemma: come lo faccio?

L'idea era quella di cuocerlo in [cocotte](#), pian piano, in modo da renderlo morbido e saporitissimo (ultimamente la carne da lenta cottura, qua si cuoce solo ed esclusivamente nella ghisa!), però volevo dargli un tocco diverso dal solito e così...ecco che ho pensato all'uva!

Avevo un ritaglio di giornale strappato non so quando e dove e tenuto nella mia scatola del guazzabuglio (dovreste vedere quanti ritagli ci sono, appunti di ogni genere...riuscirò mai a far tutto?! Boh!), dove una succulenta ricetta mi tentava e

non poco...

Beh, credetemi sono stata (ed anche i miei commensali!) assolutamente soddisfatta, sia del taglio di carne che della ricetta.

Purtroppo non ho altre foto in quanto avevo gente a pranzo e non ho avuto il tempo di allestire un set fotografico come si deve...però credetemi sulla parola, era squisito: provatelo e non ve ne pentirete.

Tenero, profumato e saporito...insomma il lombo, nella mia cucina è stato assolutamente promosso a pieni voti, e credo proprio di ricomprarlo quanto prima!



Ingredienti:

un bel pezzo di lombo di maiale del peso di un chilo circa
600 g di uva bianca o nera...o anche di entrambi i colori (io
l'ho utilizzata mista!)

1 spicchio d'aglio

sale aromatico alle erbe fresche miste [ricetta qui](#)

pepe nero macinato al momento q.b

tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Pulire ben bene l'uva, asciugarla e staccare gli acini dal
grappolo. Spremerne metà passando gli acini con un
passaverdura, in modo da ottenere solo il succo senza bucce e
semini; l'altra metà tenerla da parte.

Prendere il lombo, salarlo e peparlo, massaggiandolo bene con
le mani su tutti i lati.

Metterlo poi nella cocotte con l'olio extravergine, e farlo
rosolare a fiamma viva per alcuni minuti su tutti i lati, in
modo da sigillarlo ben bene.

Aggiungere lo spicchio d'aglio sbucciato, ed irrorare col
succo di uva.

Regolare ancora di sale e pepe se necessario, abbassare la
fiamma e cuocere col coperchio per un'oretta circa, rigirando
ogni tanto il pezzo di carne su tutti i lati.

A questo punto aggiungere gli acini d'uva tenuti da parte e
far cuocere ancora per una decina di minuti.

Spegnere il fuoco, far raffreddare un attimo e affettare la
carne, servendola col suo sughetto d'uva e con gli acini
cotti.

Noi l'abbiamo abbinata a delle patate al vapore.



Ed ora scappo...

Volevo avvisare che purtroppo fb mi ha bloccato l'account relativo al blog, e in questi giorni sono un pò assente, non per mia volontà ma ovviamente per cause indipendenti dal mio volere.

Sono, lo ammetto, piuttosto demoralizzata per questo inconveniente, anche perchè francamente non ne capisco la ragione... ho provato a trovare qualche soluzione alternativa, non voglio dire nulla ma ho speranza.

Non ci voglio pensare, ieri ero disperata, ma grazie ad [alcune amiche](#) probabilmente ce la farò... non voglio arrendermi, stay tuned!

A presto quindi, buona giornata

Simona