



ARISTA AL RIBES

Ingredienti

1 kg di lonza di maiale
½ litro di brodo
Senape piccante
Gelatina di ribes
1 vaschetta di ribes rossi freschi
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Legare la carne, spolverizzarla con pepe fresco e poco sale.
Rosolare la lonza in una padella ben calda con un paio di cucchiaini di olio, fino ad ottenere una crosticina croccante e profumata.
Trasferire la carne in una teglia da forno, bagnare con un bicchiere di brodo caldo e trasferire in forno caldo a 65°.
Cuocere la lonza per 3 ore circa.

Nel frattempo preparare la salsa: unire in un pentolino la stessa quantità di senape piccante e gelatina di ribes, mescolare bene e porre sul fuoco a fiamma moderata.

Cuocere la salsa per 5 minuti e aggiungere il fondo di cottura del fondo della pirofila dove è stata cucinata la carne.

Quando la carne sarà pronta tagliarla a fette e servirla con la salsa preparata, un rametto di ribes fresco e un filo di olio a crudo.