

RUSTICIADA o RUSTICIANA



Rusticiada o Rusticiana

La rustisciada è un piatto dalla semplice preparazione e molto nutriente, ideale da gustare nelle fredde giornate invernali. Il suo nome deriva dalla parola rost o rustè, che indica il necessario soffritto del purcel nel lardo con le cipolle.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 500gr di LONZA di MAIALE
- 500gr di LUGANEGA
- 70gr di LARDO di MAIALE (in alternativa di burro)
- 150gr di PASSATA di POMODORO
- 1 bicchiere di VINO BIANCO SECCO
- 1 CIPOLLA abbastanza grande
- 50gr di farina circa

PREPARAZIONE:

Far rosolare a fuoco medio nel lardo le cipolle tagliate a fettine sottili, salandole e pepandole appena.

Aggiungere la luganega tagliata a tocchetti e far cuocere per qualche minuto. Inserire ora la lonza tagliata a listarelle, precedentemente infarinate e far ben insaporire nella casseruola.

Far sfumare con un bicchiere di vino bianco, quindi versare la passata di pomodoro, diluita con un mezzo bicchiere di acqua tiepida. Regolare eventualmente con altro sale e continuare la cottura per ancora una ventina di minuti.

Servire rigorosamente con polenta irrorata con il gustosissimo sughetto della preparazione. Secondo i gusti possono aggiungersi varie spezie: alloro, rosmarino o salvia.



www.mangiainbrianza.it

Un progetto a cura di:
Agenzia YES!
www.agenziayes.it