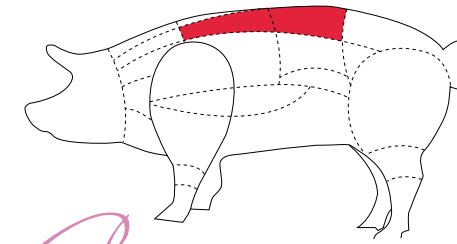




FOTO DI RENATO VETTORATO

162



Che taglio!

Del maiale non si butta... ecc. ecc. ecc. In effetti è difficile, se non impossibile, trovare una parte di questo (nobile) animale che non venga utilizzata a fini gastronomici. Dalle zampe al musetto, insomma... tutto fa brodo, anche se non tutto finisce in salumi e insaccati. Ci sono alcuni tagli, infatti, che si prestano meravigliosamente al consumo diretto. Come per esempio...

...la lombata

È la zona dorsale dell'animale e si estende più o meno dalla settima costola fin quasi alla coda. A sua volta si divide in tre parti:

- **coppa** (verso la testa), ottima arrosto o anche alla brace;
- **carrè** (verso la coda), da cui si ricavano costole, filetto e nodini;
- e **lombo** o **lonza**, da cui si ottengono le lombatine.

Lombo o lonza?

Non sempre lombo e lonza vengono considerati un taglio unico. In alcuni casi, per esempio, si chiama **lombo** la parte più vicina al carrè, con più grasso e colorazione più accesa, e **lonza** la parte più vicina alla coda, più chiara e magra.



Lombatine prugne e funghi

Ingredienti (per 4 persone) Preparazione

6 fette di lombatine di maiale disossate
500 g di prugne secche
150 g di champignon
200 g di pancetta affettata
60 g di burro
1 bicchiere di vino bianco secco
1 rametto di rosmarino
1 foglia di alloro
sale
pepe

1. Fate fondere il burro in una teglia dai bordi alti adatta alla cottura in forno. Unite l'alloro, il rosmarino, i funghi e la pancetta, tagliata a pezzetti, e lasciate insaporire.

2. Aggiungete le lombatine e fatele rosolare leggermente. Unite le prugne, salate e pepate, bagnate con il vino bianco e fate sfumare. Trasferite tutto in forno caldo a 180 °C e fate cuocere per una decina di minuti. Levate e servite.

FATE I MAIALI

...NON INTERI PERÒ (A MENO CHE NON SIATE STATI CHIAMATI PER UN BANCHETTO SARDO)

di FRANCESCO MONTEFORTE BIANCHI - ricette e consigli di FABRIZIO NONIS (fabrizio.nonis@alice.tv) - foto e styling di CHIARA BELLASIO (ricette)

Siete in ufficio, un moderno open space in cui privacy e concentrazione sono concetti ormai perduti da tempo. Seduti al computer state controllando la posta elettronica, quella professionale naturalmente (Brunetta docet). Impegnati a buttare nel cestino il 90 per cento dei messaggi, la mente vola alla **cenetta** che avete deciso di organizzare questa sera. Nel medesimo istante – coincidenza – qualcosa attira la vostra attenzione. Una collega in pausa caffè (Brunetta ecc.), sta sfogliando **"Alice Cucina"**. Riuscite giusto in tempo a leggere un titolo: **"Fate i maiali!"**. È un attimo. Il pensiero che si trasforma in parola. "Maiale!" vi lasciate

sfuggire ad alta voce. In quella tutti si voltano a guardarvi. Alcuni, pensando che abbiate subito un qualche torto informatico da chissacchi, altri – impegnati a "broccolare" con la neoassunta – temendo di essere stati colti in flagrante. "Cosa diceva quell'articolo a proposito dei maiali?" Chiedete a voce alta alla legittima proprietaria del giornale, giusto per riportare la calma in ufficio. "Mah, parlava di un **taglio** in particolare, quello da cui si ricavano **le lombatine**: il **più pregiato**. Lo consiglia Nonis, che suggerisce un paio di ricetta giuste giuste..." Perfetto, pensate, per questa sera avete risolto!





Lombatine al tartufo

Ingredienti (per 4 persone) Preparazione

4 lombatine con l'osso
100 g di lardo a fettine
100 g di prosciutto crudo
a fette sottili
50 g di tartufo nero
4 fette di pancarrè
2 scalogni
1 rametto di salvia
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

1. Preparate un battuto con il lardo e alcune foglie di salvia. Aprite a libro le lombatine, lasciando le due parti attaccate all'osso. Salatele e pepatele internamente e farcitele con un po' di prosciutto, il battuto e qualche scaglietta di tartufo. Richiudete le lombatine, disponete su ognuna una foglia di salvia e fermatela con uno stecchino.

2. Tritate finissimamente il pancarrè, privato della crosta, e passatevi le lombatine, premendole per farlo aderire. Fate soffriggere gli scalogni tritati in una padella con olio, qualche foglia di salvia e il rosmarino. Unite le lombatine e cuocetele bene da entrambe le parti. Profumate con una macinata di pepe e servite con il sugo di cottura.

