

LONZA all'ARANCIA in CROSTA di SALE



Ingredienti

- 1,3kg lonza di maiale
- 3 arance
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiai di insaporitore per arrosti Ariosto
- 1 scalogno
- pepe
- 1kg di sale fino
- 1kg di sale grosso
- 3 albumi



- 1) scaldare in una padella l'olio con lo scalogno e aggiungere la lonza. Far rosolare da entrambe le parti. Intanto grattugiare la scorza di due arance e prenderne il succo. In una ciotola montare a neve gli albumi e unirvi il sale grosso e quello fino e le scorze delle arance. Formare un composto solido e metterne una parte in una teglia foderata di carta da forno. Tagliare a fettine la terza arancia e coprire il composto di albumi e sale, adagiarvi su la lonza e completare con il restante composto di sale. Cuocere in forno a 180° per 60 minuti, circa. Intanto unite al fondo di cottura della lonza il succo delle arance e un cucchiaino di farina.
- 2) Cuocere finché si sarà rappreso. Passati i 60 minuti, tirare la lonza dal forno, levarla dall'involucro di sale e tagliarla a fette, irrorandola con il fondo di cottura all'arancia (qualora dovesse essere troppo denso, allungatelo con un pò di acqua) e servite.