Arrosto di maiale farcito

Autore: Cristina Orlandi
Fonte: Città Nuova

Le mele cotogne, ormai difficilmente reperibili nei nostri mercati e supermercati, erano invece molto ricercate nel Medioevo e nel Rinascimento. Chiaramente non si mangiavano crude, perché troppo dure e di sapore aspro ed allappante, ma si utilizzavano per preparare marmellate, per farcire la cacciagione, per fare la famosa mostarda e la cotognata. La mostarda, salsa che era già presente ad esempio nelle tavole medioevali e rinascimentali dei signori di Mantova, accompagna ancora oggi, in molte regioni italiane, bolliti, arrosti e formaggi semistagionati, viene tuttora realizzata seguendo le ricette tramandate dalle tradizioni locali e generalmente contiene: zucchero, essenza di senape e varia frutta tra cui le mele cotogne. La cotognata, invece, è un dolce antico che si era soliti servire nei banchetti, preparata semplicemente con mele cotogne, acqua e molto zucchero, di profumo accattivante e sapore mielato, veniva presentata tagliata a quadrati o in stampi di varie forme. INGREDIENTI PER 6 PERSONE 1 chilo di lombata di maiale disossata, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino bianco secco, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e pepe. Per il ripieno: 5 fette di pancetta, 1 mela cotogna, 5 prugne secche,10 noci, succo di limone, timo, 1 foglia di alloro, 1 noce di burro, q.b. di sale pepe. Per la salsa: 1 bicchierino di cognac. PREPARAZIONE Per il ripieno: Sbucciare la mela e tagliarla a dadini piccoli, spruzzare con il succo di limone per non farla annerire. Far sciogliere in un tegame il burro, unire la pancetta tagliata a julienne, la mela, le prugne tagliate a pezzettini e le noci tritate, infine aggiungere il timo, l'alloro e regolare di sale e di pepe. Incidere la lombata con un coltello ben affilato per creare una tasca e insaporire il terno con sale e pepe. Farcire la carne con il ripieno. Chiudere praticando delle cuciture per far in modo che il ripieno non fuoriesca. Far sigillare la carne da ogni lato in abbondante olio extravergine d'oliva nel quale avrete fatto imbiondire una cipolla tagliata finemente.Versare il vino e alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. Continuare la cottura a tegame coperto e a fiamma moderata. Girare la lombata in modo che la cottura risulti uniforme da ogni lato. Bagnare se necessario con del brodo di carne e portare a cottura.A cottura ultimata, togliere la carne dal tegame e farla raffreddare, eliminare il filo utilizzato per richiudere la tasca con il ripieno, quindi tagliare a fettine che disporrete in una pirofila. Per la salsa: Versare il fondo di cottura, che avrete precedentemente passato e frullato, in un pentolino con un bicchierino di cognac, alzare la fiamma e girare con un cucchiaio di legno. PRESENTAZIONE Prima di servire la carne, scaldarla passandola nel microonde o nel normale forno elettrico o a gas e portare in tavola con la salsa al cognac che verserete direttamente nei piatti dei commensali. Cristina Orlandi