

Spezzatino di lonza con salsa di arance e pepe di Sichuan.

Per la cena di questa sera preparo la lonza di maiale ma non ho voglia del solito arrosto per quanto versatile,

così avendo anche un po' di fretta opto per farne uno spezzatino in pentola pressione che è sempre rapida e mi aiuta a mantenere la carne ben tenera. Aromatizzo il tutto con le buone arance di stagione succose, dolci e l'aromatico pepe di Sichuan. Davvero un ottimo piatto, ricco di profumi.

INGREDIENTI:

- 1 Kg di lonza di maiale
- 2 arance bio
- 1 cucchiaio di pepe di Sichuan
- 2 foglie di alloro fresche
- 1 spicchio di aglio
- 1 noce di burro
- sale fino

PROCEDIMENTO:

Lavare il trancio di lonza, asciugarlo con carta assorbente e con un coltello affilato tagliarlo a pezzettoni per formare uno spezzatino.



Far dorare brevemente lo spezzatino direttamente nella pentola a pressione con la noce di burro.



Aggiungere il succo e la scorza delle arance, il pepe di Sichuan, lo spicchio d'aglio, le foglie di alloro ed infine salare. Amalgamare bene il tutto e sigillare la pentola a pressione. Cuocere per 20 minuti dal fischio.



Terminati i 20 minuti, attendere la decompressione della pentola, prima di aprirla, poi raccogliere i bocconcini di carne e mantenerli in caldo, mentre possiamo far addensare il fondo di cottura. Basterà miscelare 1 cucchiaino di farina con 1 noce di burro ammorbidito, unirli al fondo di cottura e proseguire la cottura per qualche minuto, sempre mescolando con la frusta per evitare la formazione di grumi. Quando avremo raggiunto una bella consistenza cremosa, unire nuovamente lo spezzatino e servire ben caldo.

CONSIGLIO: Per un piatto più elegante o se avete ospiti,

conviene filtrare il fondo di cottura addensato per eliminare le spezie e le impurità. Serviremo così il nostro piatto con una buona salsa liscia e profumata.