

# MAIALETTO DI PAOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di polpa netta di lombata di maiale,
- 250 gr di tonno sott'olio,
- 1 cipolla,
- 4 acciughe,
- sale,
- pepe,
- 1/2 litro di vino bianco,
- 2 cucchiaini di cognac,
- 1/2 bicchiere d'olio,
- 2 limoni,
- 1/2 cucchiaio di funghi sott'olio,
- 1/2 cucchiaio di cetriolini sotto aceto.

Questa ricetta di un piatto freddo è conveniente in quanto si possono riciclare gli avanzi; si conserva in frigorifero per più giorni, quindi se si abbonda un poco con le dosi e gli ospiti non la consumano tutta.

avrete risolto il problema della cena per almeno un paio di giorni! Disossate dunque un pezzo di lombata di maiale, staccando completamente la carne dalle ossa e togliendo via tutto il grasso.

Le ossa vi potranno servire per fare un brodo, il giorno seguente, o un buon sugo d'umido; il grasso può sempre servire per condimento.

Mettete quindi la lombata disossata in una casseruola con il tonno sott'olio tagliuzzato, la cipolla tagliata a fettine, le acciughe lavate, spinare e fatte in pezzi, sale, pepe, il vino bianco e 2 cucchiaini di cognac.

Coprite la casseruola e fate bollire, a fuoco moderato, fino a completa cottura.

In questo caso la cottura si può controllare immergendo uno stuzzicadenti nella carne; se vi entra facilmente la cottura sarà a punto.

Estraete la lombata e adagiatela in una pirofila, poi raccogliete il sugo rimasto nella casseruola e mescolatelo in una terrina con mezzo bicchiere d'olio e il succo di 2 limoni.

Infine versate questa salsa sulla carne insieme ad una cucchiaiatina di funghetti sott'olio e cetriolini sotto aceto, spezzettati.

Il segreto di questo piatto consiste nel farlo la mattina per mangiarlo la sera, lasciando così il tempo, alla carne, di insaporirsi bene.