La rusctia

La ricetta di un tempo prevedeva che la rusctia si preparasse con lombo e lonza di maiale tagliata a fettine.

Gli altri ingredienti sono:

cipolla
lardo
un bicchiere di vino bianco
un cucchiaio di salsa di pomodoro
brodo (ottenuto possibilmente dalla cottura delle costine)
sale e pepe

Tagliare a fettine la cipolla e farla rosolare in un battuto fine di lardo. Aggiungere la carne e far cuocere finché non evapora tutta l'acqua prodotta. Aggiungere quindi un bicchiere di vino bianco e, quando è evaporato, si aggiungono sale, pepe, un cucchiaio di salsa di pomodoro e brodo.

Cuocere per 1 ora e mezza, mescolando di tanto in tanto.

Per preparare la frittura dolce, si mette il latte a fuoco e vi si fanno amalgamare la semola e lo zucchero introducendoli a poco a poco. Quindi si fa bollire il tutto per almeno tre quarti d'ora mescolando continuamente. Si leva dal fuoco e si aggiungono i quattro tuorli d'uovo e la scorza di limone. Si prende un piatto, lo si unge di olio e vi si rovescia l'amalgama preparato.

Si lascia raffreddare e si taglia a forma di rombi: questi vengono passati, uno ad uno, nel bianco d'uovo, quindi nel pane grattugiato e poi fatti friggere in olio bollente.

Comune di MEZZOMERICO (NO) - Sito Ufficiale

Via Santa Maria, 12 - 28040 MEZZOMERICO (NO) - Italy
Tel. (+39)0321.976629 - Fax (+39)0321.97092
Codice Fiscale: 80009210032 - Partita IVA: 00528790033
EMail: info@comune.mezzomerico.no.it
Web: <http://www.comune.mezzomerico.no.it>