

## IN CUCINA LA MORA ROMAGNOLA

Come tutte le carni suine, anche quella della Mora Romagnola va portata a cottura completa, ossia non al sangue, avendo l'accortezza di non prolungarla per non renderla stopposa. In genere, però, grazie alla sua marezatura, tende a mantenersi morbida. Sono molto apprezzate le bracirole alla griglia oppure la lonza al forno. È ottima in scottiglia e, più in generale, nelle preparazioni in casseruola, insaporita da un filo di olio e qualche foglia di salvia che, meglio del rosmarino, si abbina alla particolare sapidità delle carni suine.

### Carré di Mora romagnola alla birra con salsa alle mele



#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- carré di Mora 500g
- pancetta
- salvia, rosmarino, timo qb
- 4 mele
- 1 cucchiaio olio extra vergine d'oliva.
- 20 dl acqua
- 2g zenzero in polvere
- 3g curry in polvere
- Sale e pepe qb

#### PREPARAZIONE

Per il carré: si avvolge l'osso con la carta stagnola per evitare che si secchi nella cottura in forno, e il carré con qualche fetta di pancetta, lo si lega con lo spago da cucina, si inseriscono nella legatura salvia, rosmarino, timo, sale e pepe q.b. Si pone in cottura in forno a 180° per circa 2 ore. Dopo circa 1 ora si bagna con 500 ml di birra tipo lager o pils. Per la salsa: si sbucciano 4 mele, si elimina il torsolo e si tagliano a pezzetti si mettono in una casseruola alta con circa 20 dl di acqua, si mettono: sale, pepe, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva. Si porta ad ebollizione si aggiungono lo zenzero e il curry( se piace). Ridurre la salsa fino ad ottenere un composto cremoso uniforme, aggiustare di sale e servire calda con il carré.