



## LESSO RIFATTO ALL'ARANCIA

*Il lesso rifatto è ancora oggi un piatto usuale in Toscana. Considerando che tutti i pranzi importanti avevano una portata di lessi, non c'è da meravigliarsi che esistano moltissime ricette per lesso avanzato.*

### INGREDIENTI

*dosi per 6 persone*

600 gr. di carne lessa

50 gr. di burro

50 gr. di pancetta tritata

2 cucchiaini di miele

1 pizzico di cannella

1 bicchiere di succo d'arancia

Pepe nero

### PREPARAZIONE

Tagliare il lesso in piccoli bocconcini. Far soffriggere la pancetta con il burro e poi aggiungere il miele, la cannella e il succo d'arancia. Cuocere 2 minuti e aggiungere la carne mescolando bene finché sarà ben riscaldata. Portarla calda in tavola, cosparsa di pepe macinato di fresco.

