

SECONDI PIATTI

## Arrosto di maiale al miele

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

800 g di lonza di maiale  
100 g di miele  
3 cucchiaini di zucchero di canna  
1 arancia  
50 g di burro  
mezzo bicchiere di vino bianco  
abbondante brodo  
1 rametto di rosmarino  
1 spicchio di aglio  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola rosolare la carne nel burro insieme a rosmarino e aglio.

Rosolare la carne da tutti i lati.

Sfumare con il vino.

Salate e pepate e proseguite la cottura a fuoco lento per circa 2 ore bagnando, quando serve, con del brodo.

In una ciotola mescolare il miele con lo zucchero, la scorza dell'arancia e un paio di cucchiaini di succo di arancia.

Mezz'ora prima del termine di cottura, spennellare il composto di miele sulla carne e proseguite la cottura spennellando spesso la carne con il miele.

Servite ben caldo.