

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.