

SECONDI PIATTI

# Arrosto farcito

di: *daliaietta*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 85 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 1 kg di lonza di maiale
- 80 g di prosciutto cotto
- 50 g di pancetta affumicata
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- poco prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- 2-3 coste di sedano
- 1 carota
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'estremità della lonza (circa 200 g) e tritare con 2-3 fette di pancetta, l'aglio, il prezzemolo, il rosmarino e un pò di sale.



- 2 Con il composto ottenuto spalmate la lonza rimasta aperta a libro e battuta dopo aver salato la carne.





**3** Arrotolate la carne ben stretta.

Avvolgete la carne con la pancetta e legatela con lo spago.

In una pentola scaldate l'olio, unite la carne e fatela rosolare da tutti i lati insieme alla cipolla tagliata a spicchi.



**4** Infornate a 200°C per 1 ora insieme al sedano, alla carota ed al rosmarino, bagnando, ogni tanto, con il vino bianco

Quando la carne è cotta affettatela e frullare il fondo di cottura con il frullatore ad immersione.

Servite la carne con la salsa.

