

SECONDI PIATTI

# Lombata di maiale alle nocciole

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

700-800 g di lombata di maiale disossata  
20 g di burro  
1 cucchiaio di olio d'oliva  
1 spicchio d'aglio  
1 rametto di rosmarino  
1 foglia d'alloro  
1 bicchiere di panna liquida  
1 tazza di brodo  
150 g di nocciole tostate e tritate  
sale e pepe

## PREPARAZIONE

- 1 In una teglia fate rosolare la lombata con il burro e l'olio, in presenza dello spicchio d'aglio, del rosmarino e dell'alloro; lasciatela colorire da ogni lato a fuoco vivo, quindi togliete gli aromi, irrorate con un po' di brodo, salate, pepate e passate la teglia in forno a 180-200°C. Mentre prosegue la cottura, unite il restante brodo e la panna rigirando la lombata. Verso

la fine cottura, aggiungete le nocciole tostate e tritate in precedenza.

Quando la carne è pronta, tagliatela a fette consistenti e adagiatela sul piatto di portata.

Filtrare il sugo di cottura, fatelo addensare ancora per qualche momento, infine versatelo sulla lombata e servite subito. Se disponibili, ci stanno bene sopra alcune fettine di tartufo.