

SECONDI PIATTI

Lonza di maiale agrodolce

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [140 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

600 g di lonza di maiale
10 carote
1 cipolla
1 porro
1 costa di sedano
1 rametto di rosmarino
1 manciata di uvetta jumbo ammollata e asciugata
4 fette di ananas sciroppato non zuccherato
1 bicchiere di vino bianco
mezzo bicchiere di brandy o cognac
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
poco dado vegetale
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla, il porro ed il sedano.

Tagliare a listarelle le carote.

In una padella mettete la cipolla, il porro, lo scalogno e l'olio, fate soffriggere ed unite le carote.

Fate rosolare per 10 minuti.



2 Unite la carne e fatela rosolare da entrambi i lati.



3 Unite il rosmarino e sfumare con il vino.



4 Salate pepate ed aggiungete poco dado.

Fate cuocere per 2 ore.



5 Lasciate raffreddare l'arrosto e tagliare a fette.



6 Strizzare bene l'uvetta.



7 Unitela al fondo di cottura con l'ananas tagliato a pezzetti.



8 Unite il brandy, le fette di arrosto e fate insaporire.

