

SECONDI PIATTI

Lonza di maiale arrosto

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **lonza di maiale arrosto** è una **ricetta molto semplice** da fare, che risulta perfetta per il tradizionale pranzo della Domenica in famiglia. La **carne di maiale cotta** in questo modo, resta morbida e umida a lungo, così è ideale sia per i bambini che per gli adulti.

Il **maiale al forno** fatto in questo modo resta **morbido e succoso** come nella ricetta delle [fettine di lonza al latte](#), irresistibilmente cremose!

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare con le tue mani questo delizioso e succulento [secondo piatto](#), la lonza di maiale arrosto sarà un successo assicurato!

Sei alla ricerca di **secondi piatti di carne** semplici e golosi? Ecco alcune ricette che potrebbero piacerti:

[Lonza di maiale con funghi](#)

[Pollo alla diavola](#)

[Tagliata di manzo](#)

[Coniglio in porchetta](#)

[Spezzatino con patate al forno](#)

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE 2 kg

CAROTE 3

PATATE 3

COSTE DI SEDANO 2

CIPOLLA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FOGLIE DI ALLORO

FOGLIE DI SALVIA

ROSMARINO

ACQUA o brodo di carne -

SALE

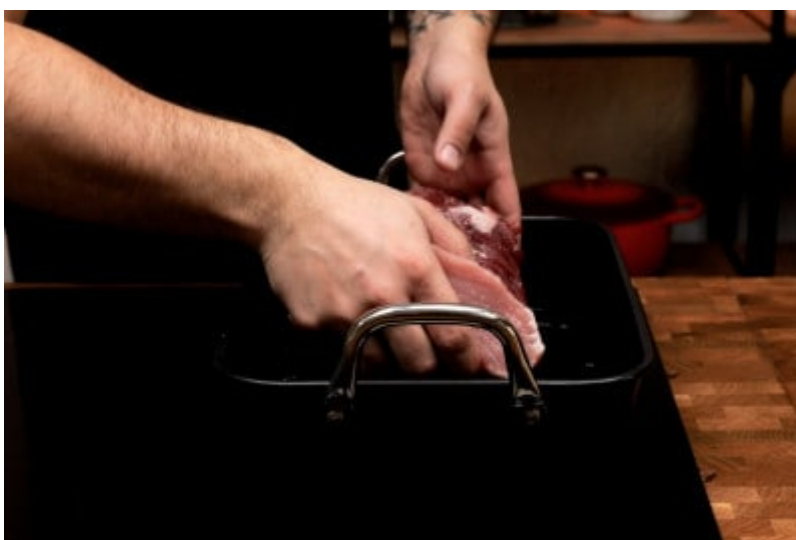
PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la **lonza di maiale arrosto**, comincia pelando le carote, poi tagliale in quarti e poi a cubetti. Lava anche il sedano, taglia i gambi a metà e poi a cubetti. Pela le patate e taglia anche loro a cubetti, prima a fette, poi strisce e poi a cubetti. Uguale la cipolla, pelala, tagliala a metà, poi a fette infine a cubetti.





- 2 Togli dalla lonza il tessuto connettivo, ma cerca di non togliere troppo grasso. Fai rosolare la lonza in una teglia da tutti i lati, poi aggiungi le verdure e lasciale rosolare circa 5 minuti.





3 Aggiungi l'acqua, il sale, le erbe aromatiche e cuoci in forno a 200°C per circa 1 ora e 15 minuti. Se hai un termometro, la temperatura al cuore deve raggiungere i 70 gradi.





- 4 Una volta cotto, lascia riposare l'arrosto una decina di minuti prima di tagliarlo. Trasferisci la lonza su un tagliere e intanto preleva le verdure e l'acqua rimasta. Mettile in un bicchiere e frullale con un frullatore ad immersione. Assaggia di sale e correggi se necessario. Taglia l'arrosto a fette spesse circa 1 cm.





5 Versa un pò di salsa su di un piatto da portata e disponici sopra le fette di arrosto. Corpi con altra salsa e porta in tavola.

