

SECONDI PIATTI

Lonza di maiale con le prugne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 - 800 g di lonza magra di maiale
200 g di prugne secche denocciate
1 carota
1 cipolla
qualche rametto di rosmarino
qualche foglia di alloro
1 porro
2 mele
olio
1/2 bicchiere di vino bianco
1 l di latte
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Fare un'incisione nel pezzo di lonza che arrivi da parte a parte e riempire con le prugne denocciolate.



2 In una casseruola mettere l'olio e gli odori e far soffriggere.



3 Aggiungere l'arrosto, le mele a pezzetti e qualche prugna a pezzi, far rosolare ben bene.





4 Sfumare con il vino bianco. Far evaporare. Salare e proseguire la cottura versando nella pentola il latte. Aggiungere latte via via che si asciuga. Cuocere a fiamma moderata, coperto per 40 minuti.

Una volta cotto farlo freddare e tagliarlo a fettine. Frullare il sughetto e servire in un piatto cosparso con la salsa.

