

SECONDI PIATTI

Arrosto di lonza di maiale

di: *worrie*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'**arrosto di lonza di maiale** è un secondo piatto di carne molto gustoso, adatto pranzi in famiglia magari come quelli domenicali o per esempio quelli delle feste natalizie o pasquali. Ogni famiglia ha la sua ricetta, il suo segreto per farla tenera e succulenta. Seguendo questa versione che ci è stata lasciata sul forum di Cookaround Cucina e ricette otterrete un risultato strepitoso, umido al punto giusto e delicato. Spesso infatti l'arrosto di lonza di maiale risulta troppo stopposo ed è un peccato! Si tratta di una ricetta molto semplice da realizzare ma qualora aveste dubbi potete lasciare le vostre domande nel box dei commenti. Se amate questo

tipo di taglio carne provate anche l'[arista in casseruola](#), squisita anch'essa!

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE 800 gr
CAROTE 2
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
ALLORO 1 foglia
ROSMARINO 1 rametto
PATATE 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALVIA 4 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare l'arrosto di lonza di maiale per prima cosa in una ampia padella rosolate la carne nell'olio da tutti i lati, quando avrà cambiato colore in ogni sua parte aggiungete la verdura tagliata a pezzettoni, l'aglio, l'alloro e cuocete per 5 minuti girando ogni tanto, stando attenti a non bruciarla.

Coprite di acqua calda o brodo sempre caldo la carne, aggiustate di sale, pepe e lasciatela cuocere per circa 2 ore a fuoco basso girandola qualche volta.

Trascorso il tempo controllate la cottura, tirate fuori la carne e lasciatela raffreddare, quindi tagliatela a fettine dello spessore che preferite.

Fatto ciò frullate la verdura creando una salsina che si accompagnerà con le fettine.



CONSIGLIO