

SECONDI PIATTI

## Arrosto di lonza di maiale

---

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

**Come posso scegliere il taglio di carne migliore?**

In generale devi notare la presenza di qualche venatura di grasso poiché quello sciogliendosi conferirà morbidezza al piatto.

**Ma è possibile farlo con altri tipi di carne?**

Sì fatti consigliare dal tuo macellaio di fiducia un taglio per arrostiti che debba sopportare cotture lente e lunghe.

**Potrei congelare delle fette avanzate?**

Sì certo, puoi congelarle e riutilizzarle in un secondo momento.

**Come faccio a capire se è cotta bene?**

Puoi infilzare la carne con uno stecco per spiedini, se esce sangue ha bisogno di altra cottura.

**Posso aggiungere dei funghi?**

Sì puoi cuocerli con il brodo oppure trivolarli da parte per poi aggiungerli.