

SECONDI PIATTI

## Arrosto di maiale al latte

di: *Lilly68*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **85 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un **arrosto di maiale al latte**, un secondo piatto delizioso! La lonza di maiale viene dapprima rosolata e successivamente cotta nel latte che renderà tutto morbido e succulento. La lonza è un taglio tra i più magri del maiale, quindi in cottura il rischio è di asciugarlo troppo ottenendo un pezzo di carne asciutta e stoppaccisa, la cottura nel latte ci farà evitare questo rischio perchè permetterà a questo taglio di acquisire umidità e morbidezza.

Questa ricetta potrete sfoderarla anche per un pranzo in famiglia, vedrete che questo maiale al

latte piacerà a tutti, dai più grandi ai più piccoli proprio perchè il sapore è delicato e le consistenze sono adatte davvero a tutti.

L'arrosto di maiale al latte è una ricetta veramente semplice da realizzare, l'unica rottura di scatole è che dovrete controllare la pentola spesso e volentieri dopo l'aggiunta del latte perchè quest'ultimo, una volta giunto ad ebollizione tenderà a fuoriuscire dalla pentola stessa anche se chiusa con il coperchio!

Se siete alla ricerca di altre ricette con il maiale eccone alcune deliziose:

[maiale sfilacciato](#)

[bistecchine di maiale gratinate](#)

## INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE in un pezzo solo - 800 gr

LATTE INTERO 1 l

ROSMARINO 2 rametti

BURRO 40 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete subito il burro a fondere in un tegame a bordi abbastanza alti e sufficientemente capiente da poter contenere comodamente sia la carne che successivamente il latte.



- 2 In una pirofila riunite un po' di sale e del pepe appena macinato. Prendete il pezzo di lonza e rotolatelo in questo condimento in modo tale che ne sia ben ricoperto. Per insaporire ancora un po' la lonza, inserite nella rete, con la quale il vostro macellaio avrà avvolto il pezzo di lonza, due bei rametti di rosmarino fresco.



- 3 Quando il burro sarà fuso e caldo, unite il pezzo di carne al tegame e fatelo rosolare su tutti i lati in modo tale che assuma un bel color marroncino. Questa operazione consentirà alla carne di sigillarsi conservando al suo interno tutti i sughi. Anche questo

passaggio, unito alla cottura nel latte, consentirà di rendere la carne morbida e succosa.



- 4 Quando la carne sarà ben rosolata su tutti i lati in modo uniforme, allora potrete aggiungere anche il latte. Abbassate la fiamma, coprite il tegame e lasciate cuocere per circa un'ora. Controllate la pentola di tanto in tanto perchè il latte tende a fuoriuscire dalla pentola quando raggiunge il bollore anche se la pentola è coperta con un buon coperchio.



**5** Trascorsa l'ora di cottura, togliete la carne dal tegame e lasciate che il fondo di cottura si restringa a fuoco moderato e a tegame scoperto. Vedrete che via via che si restringe il fondo di cottura assumerà la consistenza di una bella crema vellutata.

Qualora il latte si cagliasse formando degli antipatici grumi, allora potrete, a vostro piacimento, passare il tutto con un frullatore ad immersione per rendere la crema più liscia e vellutata.



**6** Appoggiate la carne sul piano da lavoro, rimuovete la rete e i rametti di rosmarino ed tagliate in fette di circa mezzo centimetro di spessore.





- 7** Quando il fondo di cottura si sarà ristretto a sufficienza, trasferite le fette di lonza nuovamente nel tegame in modo tale che possano insaporirsi con il sughetto al latte.



- 8** Servite le fette di lonza di maiale in un bel vassoio nappandole con il sughetto al latte. Portate in tavola l'arrosti di maiale al latte ancora ben caldo accompagnato a piacere con un'insalata fresco o con delle patate arrosto.





CONSIGLIO