

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale farcito e cotto in forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [85 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE 1 kg
PROSCIUTTO COTTO 80 gr
PANCETTA AFFUMICATA 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ROSMARINO 1 rametto
SEDANO 3 coste
CAROTE 1
VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'estremità della lonza (circa 200 g) e tritare con 2-3 fette di pancetta, l'aglio, il prezzemolo, il rosmarino e un pò di sale.



- 2 Con il composto ottenuto spalmate la lonza rimasta aperta a libro e battuta dopo aver salato la carne.





3 Arrotolate la carne ben stretta.

Avvolgete la carne con la pancetta e legatela con lo spago.

In una pentola scaldate l'olio, unite la carne e fatela rosolare da tutti i lati insieme alla cipolla tagliata a spicchi.



4 Infornate a 200°C per 1 ora insieme al sedano, alla carota ed al rosmarino, bagnando, ogni tanto, con il vino bianco

Quando la carne è cotta affettatela e frullare il fondo di cottura con il frullatore ad immersione.

Servite la carne con la salsa.

