

SECONDI PIATTI

## Arrosto di maiale in crosta di semi di papavero e sesamo

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

800 g circa di lonza di maiale  
senape di digione  
semi di sesamo e di papavero  
burro  
olio  
sale e pepe.

### PER IL CONTORNO

carote.

### PER LA SALSETTA DI ACCOMPAGNAMENTO

yogurt bianco  
mezzo spicchio d'aglio  
un cucchiaino di senape  
dragoncello fresco  
sale.

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta:



2 Per prima cosa massaggiare la carne con del burro, salarla e peparla. Poi, in una padella con un filo d'olio e una noce di burro, saltare a fuoco vivo la lonza, su tutti i lati.





- 3 Togliere la carne dal fuoco e spennellarla con abbondante senape e poi "impanarla" con i semi di sesamo e di papavero.  
Mettere in forno a 200°C per circa 30 minuti.





4 Nel frattempo tagliare finemente delle carote che cuocerle poco a vapore per usarle come contorno.

Preparare una salsetta di accompagnamento mescolando allo yogurt, un mezzo spicchio di aglio spremuto, alcune foglie di dragoncello tritate un cucchiaino di senape ed aggiustare di sale.





5 Questo è il piatto finito.

