

SECONDI PIATTI

Fettine di lonza al latte

di: *mey74*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le fettine di lonza al latte sono un [secondo piatto](#) appetitoso e semplice da preparare, perfetto per i menu di tutti i giorni. Nella ricetta che proponiamo qui la carne viene impanata e rosolata e solo alla fine si aggiunge il latte, che creerà un delizioso fondo cremoso. La lonza di maiale è un taglio piuttosto magro che rischia sempre di risultare un po' asciutto. L'aggiunta del latte vi garantirà invece uno strepitoso sughetto cremoso che conquisterà tutti a tavola!

Venite a scoprire altre gustose ricette con la lonza:

[Arista al latte e porcini ricca e profumata](#)

[Lonza di maiale arrosto](#)

[Filetto di maiale nel latte tartufato](#)

[Arista di maiale alla pizzaiola](#)

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE 8 fette

BURRO 60 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

PANGRATTATO

UOVA 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le fettine di lonza al latte rompete l'uovo e sbattetelo con una forchetta affinché l'albume ed il tuorlo si miscelino in un composto omogeneo.





- 2 Prendete le fette di lonza e passatele prima nell'uovo precedentemente sbattuto e poi nel pangrattato.



- 3 Prendete una bella padella molto ampia, dovrà infatti poter contenere tutte le fette di

lonza possibilmente in uno strato solo, senza che si accavallino l'una all'altra. Questo punto è molto importante per poter ottenere, successivamente, della carne ben rosolata. Sciogliete qui il burro. Quando il burro inizierà a sfrigolare, potrete iniziare ad aggiungere le fettine di lonza panate. Prestate attenzione a non accavallarle perchè dovranno avere lo spazio per potersi rosolare a contatto con il burro e il calore diretto della padella, qualora non fosse così otterreste un risultato più vicino alla carne lessa che a quella rosolata.



4 Dopo circa cinque minuti di cottura a fiamma vivace, ovvero quando la panatura sarà ben dorata e croccante da un lato, potrete girare la carne sull'altro lato e fate friggere bene anche il secondo lato fino ad ottenere un risultato ben dorato da entrambi i lati. Quando avrete fritto bene tutta la carne potrete aggiungere un paio di pizzichi di sale. Versate poco latte per volta, dapprima un mezzo bicchiere ed aggiungete il resto solo se il latte in padella risulti troppo rappreso e asciutto.



5 Lasciate cuocere in questo modo per circa 10 minuti a fiamma moderata, il latte dovrà evaporare dolcemente fino a lasciare un fondo di cottura cremoso e vellutato. Insaporite la carne con un altro pizzico di sale e una bella macinata di pepe nero.



CONSIGLIO