

SECONDI PIATTI

Lombata di maiale alle nocciole

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

700-800 g di lombata di maiale disossata
20 g di burro
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
1 foglia d'alloro
1 bicchiere di panna liquida
1 tazza di brodo
150 g di nocciole tostate e tritate
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 In una teglia fate rosolare la lombata con il burro e l'olio, in presenza dello spicchio d'aglio, del rosmarino e dell'alloro; lasciatela colorire da ogni lato a fuoco vivo, quindi togliete gli

aromi, irrorate con un po' di brodo, salate, pepate e passate la teglia in forno a 180-200°C. Mentre prosegue la cottura, unite il restante brodo e la panna rigirando la lombata. Verso la fine cottura, aggiungete le nocciole tostate e tritate in precedenza.

Quando la carne è pronta, tagliatela a fette consistenti e adagiatela sul piatto di portata. Filtrare il sugo di cottura, fatelo addensare ancora per qualche momento, infine versatelo sulla lombata e servite subito. Se disponibili, ci stanno bene sopra alcune fettine di tartufo.