

SECONDI PIATTI

# Lonza di maiale agrodolce

di: *cindystar*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 140 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

600 g di lonza di maiale  
10 carote  
1 cipolla  
1 porro  
1 costa di sedano  
1 rametto di rosmarino  
1 manciata di uvetta jumbo ammollata e asciugata  
4 fette di ananas sciroppato non zuccherato  
1 bicchiere di vino bianco  
mezzo bicchiere di brandy o cognac  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
poco dado vegetale  
sale e pepe.

# PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla, il porro ed il sedano.

Tagliare a listarelle le carote.

In una padella mettete la cipolla, il porro, lo scalogno e l'olio, fate soffriggere ed unite le carote.

Fate rosolare per 10 minuti.



2 Unite la carne e fatela rosolare da entrambi i lati.



3 Unite il rosmarino e sfumare con il vino.



4 Salate pepate ed aggiungete poco dado.

Fate cuocere per 2 ore.



5 Lasciate raffreddare l'arrosto e tagliare a fette.



6 Strizzare bene l'uvetta.





7 Unitela al fondo di cottura con l'ananas tagliato a pezzetti.



8 Unite il brandy, le fette di arrosto e fate insaporire.

