

Image not found

<http://www.cookaround.com/style/images/flogo.png>

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.

