

SECONDI PIATTI

Lonza di maiale arrosto

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Ucraina**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **lonza di maiale arrosto** è una ricetta molto semplice da fare che risulta perfetta per la domenica in famiglia, perché la carne resta morbida e umida a lungo ed è così ideale sia per i bambini che per gli adulti.

Il maiale al forno fatto in questo modo resta morbido e succoso come con le [fettine di lonza al latte](#), irresistibilmente cremose!

Provate questa ricetta speciale e vedrete che successo sulla vostra tavola, e in abbinamento vi consigliamo di fare queste [patate al forno](#)!

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE 2 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

CAROTE 3

COSTE DI SEDANO 2

CIPOLLA 1

PATATE 3

FOGLIE DI ALLORO

FOGLIE DI SALVIA

ROSMARINO

ACQUA o brodo di carne -

SALE

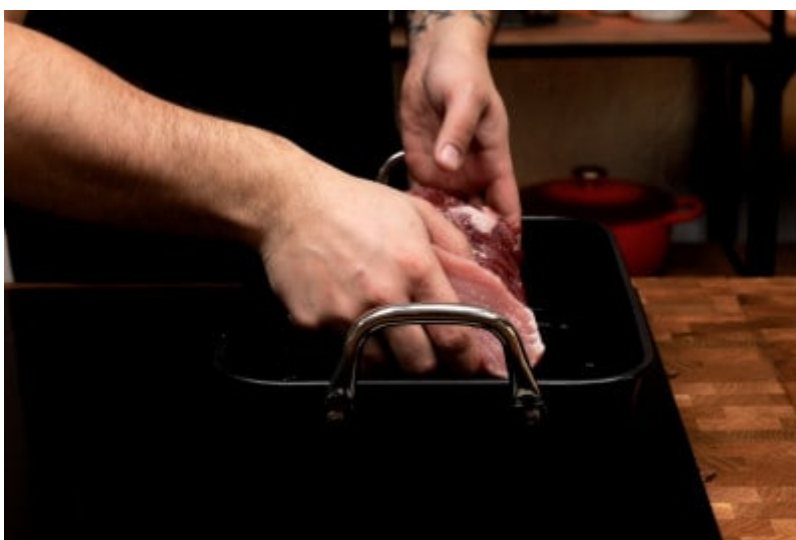
PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la lonza di maiale arrosto, comincia pelando le carote, poi tagliale in quarti e poi a cubetti. Poi anche il sedano, taglia i gambi a metà e poi a cubetti. Pela le patate. E tagliale anche loro a cubetti, prima a fette, poi strisce e poi a cubetti. Uguale la cipolla, pelala, tagliala a metà, poi a fette, poi a cubetti.





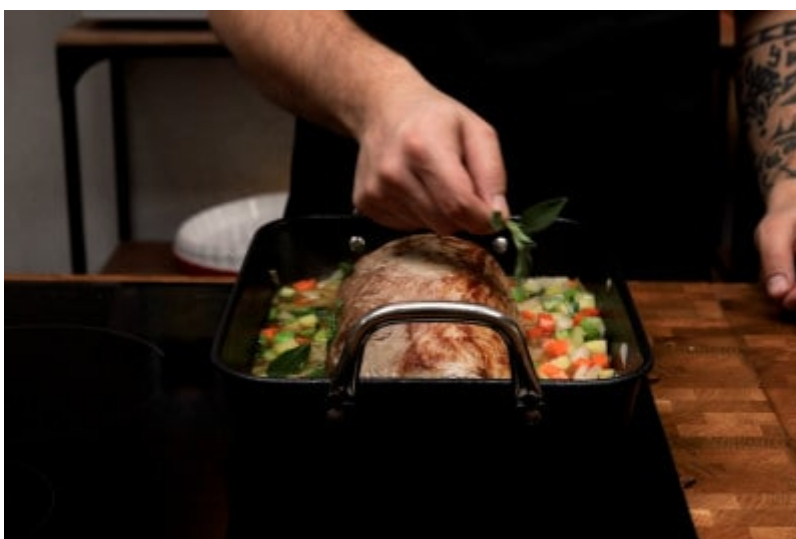
2 Togli dalla lonza il tessuto connettivo, ma cerca di non togliere troppo grasso. Fai rosolare la lonza in una teglia da tutti i lati. Poi aggiungi le verdure e lasciale rosolare circa 5 minuti.





3 Aggiungi l'acqua, il sale, le erbe aromatiche e cuoci in forno a 200 gradi per circa 1 ora e 15 minuti. Se hai un termometro, la temperatura al cuore deve raggiungere i 70 gradi.





- 4 Una volta cotto, lascia riposare l'arrosto una decina di minuti prima di tagliarlo. Trasferisci la lonza su un tagliere e intanto preleva le verdure e l'acqua rimasta. Mettile in un bicchiere e frullale con un frullatore ad immersione. Assaggia di sale e correggi se necessario. Taglia l'arrosto a fette spesse circa 1 cm,





5 Versa un pò di salsa su di un piatto da portata e disponi le fette di arrosto. Corpi con altra salsa e porta in tavola.



