

SECONDI PIATTI

# Lonza di maiale con le prugne

di: *Ale-75*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

700 - 800 g di lonza magra di maiale  
200 g di prugne secche denocciolate  
1 carota  
1 cipolla  
qualche rametto di rosmarino  
qualche foglia di alloro  
1 porro  
2 mele  
olio  
1/2 bicchiere di vino bianco  
1 l di latte  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Fare un'incisione nel pezzo di lonza che arrivi da parte a parte e riempire con le prugne denocciolate.



2 In una casseruola mettere l'olio e gli odori e far soffriggere.



3 Aggiungere l'arrosto, le mele a pezzetti e qualche prugna a pezzi, far rosolare ben bene.





4 Sfumare con il vino bianco. Far evaporare. Salare e proseguire la cottura versando nella pentola il latte. Aggiungere latte via via che si asciuga. Cuocere a fiamma moderata, coperto per 40 minuti.

Una volta cotto farlo freddare e tagliarlo a fettine. Frullare il sughetto e servire in un piatto cosparso con la salsa.

