

SECONDI PIATTI

## Lonza insaccata

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **90 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

- 1 lonza insaccata poco stagionata da 1 kg circa
- 500 ml di vino rosso corposo
- qualche chiodo di garofano
- 1 cucchiaino di spezie a piacere.

### PREPARAZIONE

**1** Lavate molto bene la lonza togliendo le impurità sulla pelle.

Lasciate in ammollo in abbondante acqua fredda per 3 ore.

In una pentola mettete la lonza, abbondante acqua, il vino, i chiodi di garofano, le spezie a scelta e mescolare.

Fate sobbollire per 90 minuti.



**2** Spegnete la fiamma, coprite e fate raffreddare nell'acqua.



**3** Pulite bene la lonza e servite.



