

SECONDI PIATTI

Maiale al latte

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ARISTA 900 gr

CIPOLLE 1

LATTE INTERO ½ l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

oppure burro - 4 cucchiaini da tavola

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

SALE

PEPE NERO

Il **maiale al latte** è un ottimo secondo di carne da preparare per un pranzo o una cena formale quando si vuol fare bella figura. È anche una ricetta molto furba perché può essere preparata in anticipo e servita al momento opportuno. Scegliete un taglio di carne adatto come l'arista e il gioco è fatto!

Se volete sperimentare altri secondi di maiale provate anche le bistecchine di maiale gratinate.

PREPARAZIONE

1 Legate la carne affinché mantenga la forma in cottura.

Rosolate, in una casseruola, la cipolla affettata finemente ed il prosciutto tagliato a striscioline.



2 Unite la carne al soffritto appena realizzato e lasciatela rosolare uniformemente; regolate di sale e pepe.



3 Quando la carne risulterà ben rosolata, ricopritela con il latte.



4 Cuocete coperto e a fuoco lento, rivoltandola di tanto in tanto, fin quando il latte non si sarà addensato in una crema densa.

Fate intiepidire, togliete il filo, tagliate la carne a fette e servitela ricoperta della sua salsa.