

SECONDI PIATTI

Maiale rifreddo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di lombo di maiale (un solo pezzo)
3 bicchieri di vino bianco secco
sale
pepe. acqua q.b.
40g di erbe aromatiche (salvia
rosmarino
alloro)
maionese confezionata o fatta in casa
60g di olio d'oliva
300g di radicchio rosso

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la carne in un tegame sul fuoco con il vino, le erbe aromatiche (salvia, rosmarino, alloro), sale, pepe, 1/2 bicchiere d'acqua e 3 di vino, 60g di olio e far cuocere a calore moderato per un'ora circa, aggiungendo se è necessario ancora un po' di vino finchè la carne sarà tenera.

Appena la carne è cotta, toglierla dal tegame, farla raffreddare sopra un piatto, tagliarla quindi a fettine e contornarla d'insalata di radicchio rosso e con salsa maionese.