

Arrosto al latte con trito aromatico



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 1 h

Dosi per 4 persone

Fai un trito fine con le erbe aromatiche e cospargi la carne aperta a libro, aggiungendo un pizzico di sale. Arrotola il tutto e lega saldamente con dello spago da cucina. Scalda una casseruola con il burro, un filo di olio extravergine di oliva e le bacche di ginepro. Adagiaci la carne e rosola a fuoco vivo, girando spesso per uniformare. A questo punto versa il vino e fallo sfumare.

Abbassa leggermente la fiamma e aggiungi il mazzetto aromatico ben legato e, dopo poco, il latte caldo. Aggiungi un pizzico di sale e le nocciole tostate e tritate grossolanamente; abbassa ulteriormente la fiamma e cuoci per circa 40 min. aggiungendo poco latte se l'arrosto dovesse risultare eccessivamente asciutto. Terminata la cottura, adagia la carne su un piatto e tieni da parte. Togli il mazzetto, addensa il sugo con poca farina. Servi l'arrosto tagliato a fette, condiscilo con il sugo e decora, a piacere, con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- Per l'arrosto:

- 800 gr di lonza di maiale
- 1 lt di latte
- 100 ml di vino bianco
- 20 gr di burro
- 50 gr di nocciole
- 2 cucchiari di erbe aromatiche miste
- 2 bacche di ginepro
- 1 mazzetto aromatico
- farina bianca "00"
- olio EV d'oliva
- sale