

## Lonza farcita alla senape



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 1h 10

Dosi per 4 persone

Taglia la carota a bastoncini, tagli i porri a rondelle spesse, riduci a strisce i peperoni; taglia la mortadella a listarelle e la fontina a cubetti. In una larga padella rosola con 4 cucchiai d'olio qualche rondella di porro, la carota, i piselli e qualche striscia di peperone, sala, pepa e fai raffreddare. Mescola metà verdure preparate con la mortadella, la fontina e la senape. Pratica nella carne una profonda incisione in modo da ottenere una tasca: Scalda il forno a 200° C; riempi la tasca con il ripieno preparato e cuci l'apertura con ago e filo da cucina.

Metti la carne in una pirofila, irroro con l'olio rimasto e il vino e aggiungi le verdure messe da parte. Sala, pepa, inforna e cuoci per circa 1 h. Servi la lonza a fette coperta con il fondo di cottura e le verdure.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per la lonza:**
- 800 g di lonza di maiale
- 1 cucchiaio di senape
- 1 carota
- 2 porri sottili
- 2 peperoni
- 100 g di mortadella in una sola fetta
- 50 g di fontina
- 7 cucchiari di olio EV
- 50 g di piselli lessati
- 1,5 l di vino bianco
- sale e pepe