



LONZA DI MAIALE AI GRANI DI SENAPE



Dosi per:
6 persone



Tempo di preparazione: 30min
Tempo di cottura: 30min



Strumenti e accessori:

- Ciotola
- Carta stagnola
- Tegame Armonia 28cm
- Tagliere
- Coltello adatto

Ingredienti:

- gr 700 lonza di maiale
- gr 30 carote
- gr 20 cipolle
- gr 10 sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino, 1 di salvia, 1 di timo
- dl 0,5 vino bianco secco
- gr 50 panna fresca
- 1 cucchiaino di senape con grani
- 1 cucchiaino farina 00
- 3 cucchiaini olio extrav. d'oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Preparate un battuto con le erbe aromatiche. Lavate e asciugate la lonza, massaggiatela con uno spicchio d'aglio e passatelo nel battuto di erbe. In una casseruola ampia mettete 2 o 3 cucchiaini di olio d'oliva, scaldate, aggiungete la carne e fatela rosolare (sigillare) da tutte le parti.

Unite le verdure tagliate in piccoli pezzi e continuate la cottura in forno (190°) per circa 10-15 minuti. Levate la lonza e fatela riposare avvolta in carta stagnola.

Preparate la salsa: dopo aver sgrassato il fondo della casseruola con il vino bianco, spolverate con la farina e diluite con mezzo mestolo di acqua calda. Lasciate cuocere per qualche minuto, filtrate la salsa, unite la panna e la senape in grani, fate ridurre la salsa di circa 1/3 e aggiustate di sale e pepe.

Tagliate la carne in fette regolari e disponetele nei piatti, accompagnandole con un poco della loro salsa calda. Potete accompagnare con patate arrosto.

Buon appetito!