

Arrosto di lonza alla melagrana

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Idea meravigliosa per il menù delle feste. Si tratta di un piatto da realizzare in maniera veloce, con pochi ingredienti, capace di farvi fare un figurone per la presenza soprattutto della melagrana.

INGREDIENTI:

- 1 kg di lonza di maiale
- 100 g di pancetta a fette
- 1 kg di cipolline borretane
- 100 g di olio d'oliva
- 100 g di vino rosso
- 100 g di zucchero
- 100 g di sale
- 100 g di aceto
- 100 g di melagrana

PROCEDIMENTO.

1. Rosolare la lonza da tutti i lati, rosolandola con l'olio.
2. Avvolgere la lonza nelle fette di pancetta e legatela con dell'apposito spago da cucina.
3. Riportare la carne nel tegame con l'olio con cui prima l'avete rosolata e unitevi le cipolline che dovranno rosolare un po' anche loro.
4. Aggiungere il vino, il sale, pepare e aggiungere il succo della melagrana spremuta.
5. Continuare la cottura dell'arrosto in forno caldo a 180° per 20 minuti o più.
6. Servirlo a fette assieme alle cipolline, al sughetto che si è formato e a qualche chicco di melagrana.

[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/arrostato-di-lonza-alla-melagrana/56261>

