

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 pr di lonza di maiale
- 1 pr di pancetta a fette
- 1 pr di cipolline borretane
- 100 gr melagrana
- 1 cipolla qb
- 1 fennel & 1 asparagi
- 100 gr cipolline
- 6 capperi

PROCEDIMENTO.

1. - Vai a far rosolare la lonza di maiale su entrambi i lati con un po' d'olio.
2. - Mentre la lonza rosola, taglia la cipolla in fette e la cipolla in pezzi.
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 succo della melagrana.
5. - Cuocere l'arrosto in forno caldo a 180° per 20 minuti o più.
6. - Servirlo a fette assieme alle cipolline, al suggerito che si è formato e a qualche chicco di melagrana.

[MORE]

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

