

Lonza arrosto alle mele



Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di lonza di maiale
- 3 mele cotogne
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di miele millefiori
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 2-3 rametti di timo
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di senape piccante in polvere
- 1/2 limone
- 40 g di burro
- sale

Procedimento:

Fate preparare la lonza dal vostro macellaio di fiducia, in modo da ottenere una grande fetta rettangolare. Tritate grossolanamente salvia, rosmarino e alloro dopo averli lavati con cura. Ponete la fetta di lonza in una teglia che la possa contenere ben distesa, spalmate il miele e cospargetela con le erbe aromatiche; bagnate con il vino bianco secco, coprite e lasciate marinare per 3 ore fuori dal frigorifero, ma al fresco.

Nel frattempo sbucciate le mele cotogne, tagliatele a pezzi eliminando il torsolo e cuocetele in un pentolino con il mezzo limone spremuto e mezzo bicchiere di acqua; dopo 1 ora circa, quando le mele risulteranno morbidissime, spegnete il fuoco, passatele al setaccio e insaporitele con la senape in polvere, mescolando accuratamente. Scolate la lonza dalla marinata, trasferitela su un tagliere e spalmatela con la farcia di mele; arrotolate la carne e legatela con spago da cucina. In una capiente teglia fondete il burro e ponetevi a rosolare l'arrosto, girandolo più volte in modo da farlo colorire uniformemente; salate con moderazione. Trasferite la teglia nel forno già caldo a 180 °C e continuate la cottura per 1 ora e 30 minuti. Presentate in tavola l'arrosto, parzialmente affettato, su un vassoio da portata, decorando con spicchi di mela crudi e rametti di timo.