

## LONZA DI MAIALE ARROSTO CON ALBICOCCHES SECCHES E PATATE



### Ingredienti:

1 kg LONZA di maiale ALLEVATO LIBERO

350 g patate

150 g albicocches secches

40 g cipolla

1/3 di bicchiere di vino bianco secco

olio extravergine di oliva

sale

pepe

### Procedimento:

Mettere a bagno le albicocches in acqua tiepida.

Sbucciare le patate e tagliarle a rondelle; tagliare al velo la cipolla.

Porre il filetto in una teglia che lo contenga giustamente e farlo rosolare in 2 cucchiainate l'olio, passandolo in forno a 250 °C per 15 minuti circa.

Salare e pepare, quindi unire le albicocches ben sgocciolate, le patate e la cipolla. Irronare con il vino, abbassare il forno a 200 °C e proseguire la cottura per altri 30 minuti.

Sfornare il filetto, affettarlo e servirlo con il suo sugo di cottura e le verdure.

**Nota:** per una volta ho voluto seguire la ricetta *telle quelle* e ho cucinato l'arrosto in forno anziché sul fornello, tenendo la teglia scoperta. L'arrosto era molto buono, ma il sugo di cottura si è asciugato (e a me gli arrostiti piacciono con un bel sughetto); non avevo a disposizione del fondo bruno per accompagnarlo, quindi per questa volta l'ho gustato così. Se però desiderate un arrosto col suo sugo aggiungete un mestolino di brodo, coprite la rostiera durante la cottura per non farlo evaporare, oppure cuocetelo sul fornello.