

Lonza di maiale al latte con castagne



Ingredienti

- 1,5 kg di lonza di maiale mora romagnola
- 200 gr di castagne secche
- Olio d'oliva q.b.
- 1 litro e mezzo di latte intero
- 1 foglia di alloro
- sale e pepe q.b.

Procedimento

Fate rinvenire in acqua tiepida le castagne per almeno 8 ore.

Passato questo tempo, in una casseruola ovale, riscaldate l'olio, poi unite la carne che farete rosolare bene su tutti i lati a fuoco alto. Salate e pepate, coprite con il latte, aggiungete le castagne ben scolate, l'alloro e fate cuocere a fuoco basso per circa un ora e mezzo, girando la carne di tanto in tanto. Quando la carne è cotta, toglietela dal fuoco e fatela riposare per circa 10 minuti tenendola in caldo. Fate lo stesso con le castagne. Nel frattempo, se il latte risultasse ancora abbastanza liquido, fatelo rapprendere a fuoco alto, mescolando sempre in modo che non si attacchi al fondo della casseruola. Se ciò non bastasse fatela addensare con un pezzetto di burro mescolato ad un cucchiaino di farina. Tagliate la carne a fette sottili e servitela ricoperta con la sua salsa e le castagne.