



Maiale al latte - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondi piatti - carne -

Un bel pezzo di filone di maiale (legarlo)  
latte  
alcune foglie di: alloro, salvia, rosmarino, aglio, cipolla,  
dado tipo bolognese o quello delle Feste della knorr.

Far arroventare un tegame antiaderente abbastanza alto della misura del pezzo di maiale.  
Inserire il filone e farlo ben rosolare alcuni minuti da tutte le parti, quando si sarà formata una bella crosticina  
aggiungere il latte scaldato a parte fino a coprirlo completamente, aggiungere tutte le verdure intere, mezzo cucchiaino di dado,  
lasciare cuocere piano piano girandolo ogni tanto, assaggiare il sugo e aggiustare di sale.  
quando il latte si sarà ritirato di quasi un terzo, controllare la cottura con uno stecco forando la carne da parte a parte,  
se esce dal foro ancora acqua lasciare cuocere ancora alcuni minuti.  
togliere il pezzo del maiale dal tegame, lasciarlo raffreddare, togliere dal sugo rimasto le foglie delle verdure alloro e salvia, e frullare tutto il resto ottenendo così una salsina morbida e spumosa, volendo si può aggiungere un filo d'olio e.v.  
tagliare a fettine sottili il maiale, coprirlo con la salsina, si può servire sia caldo che freddo.

[immagine non più disponibile].