



Lonza di maiale arrosto - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

vino rosso - arista di maiale - aromi

Dopo svariate ricerche abbiamo appurato che lonza e arista sono sinonimi. In pratica è il taglio del maiale che vendono in macelleria già arrotolato in una fitta rete.

Procedimento:

Praticare tantissimi taglietti col coltello e inserire all'interno un trito di rosmarino, aglio, sale e pepe. Porre in un tegame con burro e olio d'oliva e procedere all'inizio sigillando da tutti i lati. Quando tutta la superficie è ambrata, sfumare con dell'ottimo vino rosso e proseguire la cottura per un paio d'ore.

Io ho usato il tegame della Imco che però ha fatto fuoriuscire molti liquidi, quindi mezz'ora prima del termine della cottura ho scoperchiato e lasciato restringere il fondo di cottura a fuoco allegro. Appena freddo, ho tolto la rete e affettato.

