



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



LOMBO DI MAIALE AL LATTE

INGREDIENTI:

Lombo di Maiale Gr 1600 (200 gr a persona)
Olio di Semi di Arachidi Gr 60
Cipolla Bianca Gr 100 (sporca)
Carota Fresca Gr 50 (sporca)
Sedano Fresco Gr 100 (sporco)
Vino Bianco Gr 200 (secco)
Latte Fresco Lt 1 (intero)
Sale Fino Q.B.
Pepe Nero Q.B.

PROCEDIMENTO:

Prendere il lombo di maiale, pulire bene, legare con spago o con la rete per arrosto, salare, pepare, infarinare e rosolare in padella con 20 gr di olio.

In un tegame largo e sufficientemente capiente fare rosolare, con il restante olio, il sedano, la cipolla e la carota puliti, lavati e tagliati a pezzetti.

Quando ben rosolati, aggiungere il lombo di maiale, fare rosolare 2 minuti a fuoco basso, bagnare con tutto il vino bianco, fare evaporare perfettamente e aggiungere tutto il latte, coprire e sempre a fuoco basso terminare la cottura del lombo.

Togliere il lombo dal tegame, passare la salsa con passaverdura, stampo fine, se serve fare bollire e addensare con poca farina diluita in poco latte freddo.

Slegare il lombo di maiale, tagliare a fette dello spessore di circa mezzo centimetro e servire dopo averlo riscaldato nella salsa.

Ottimo servito con un perfetto purè di patate, mi raccomando patate fresche.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com