Lonza con salsa di verdure



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Brodo vegetale: 1 litro
- Carote: 2
- Cipolle: 2
- Farina: q.b.
- Lonza di maiale: 1 kg
- Patate: 2
- Pepe nero: q.b.
- Rosmarino: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 costa
- Vino bianco: 1 bicchiere

Preparazione

La lonza con salsa di verdure è un secondo piatto di carne davvero eccezionale. È morbida e succosa, accompagnata da una **cremina favolosa** fatta da tante verdure. Una delle mie ricette di carne preferite, con i trucchetti per rendere la carne tenerissima. La lonza con salsa di verdure è perfetta da preparare per le **feste di Natale**, andrà proprio a ruba, è irresistibile e, con il suo sughetto, la scarpetta non potrà assolutamente mancare!

1. Versate l'olio in un tegame e fate soffriggere lo spicchio di aglio, le cipolle, le carote ed il sedano tagliati grossolanamente. Praticate un'incisione lungo la parte superiore della carne ed inserire nella fessura il prezzemolo e lo spicchio di aglio tritati, chiudetela con uno spago o bloccatela con una retina alimentare.
2. Infarinate la lonza di maiale e mettetela in pentola, fatela soffriggere in maniera omogenea su tutti i lati, in questo modo, si sigillerà per bene e tutti i succhi rimarranno all'interno.
3. Salate la carne, aggiungete il pepe, gli aghi di rosmarino, la ***passata di pomodoro Pomì*** e mescolate, sfumate con il vino bianco e lasciatela insaporire per 2-3 minuti.
4. Coprite la carne con il brodo vegetale, aggiungete le patate tagliate a tocchetti e coprite il tegame con un coperchio, fate cuocere la lonza per un'ora a fuoco dolce, capovolgetela a metà cottura.
5. Una volta cotta, prelevate la carne e tagliatela a fettine, frullate poi il sughetto con un frullatore ad immersione. Servite la lonza con la sua salsina, vedrete che bontà!

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr

