

## LONZA DI MAIALE IN CASSERUOLA

---

**INGREDIENTI:** un pezzo intero di lonza di maiale, 800grammi – aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro, sale e pepe – vino bianco – olio extravergine di oliva.

**PREPARAZIONE:** preparate una farcitura con un tritato di tutte le erbe e l'aglio, aggiungete abbondante sale e pepe alla farcitura e amalgamate bene – disponete la lonza in verticale poggiata su un lato da affettare e con un coltello sottile praticate 3 o 4 fori che l'attraversino, aiutatevi con le dita per allargare i fori – inserite nei canali abbondante farcitura fino a riempirli tutti – avvolgete con la farcitura rimanente tutto l'esterno della lonza e lasciatela riposare per alcuni minuti – in un'ampia e profonda casseruola scaldate un fondo di un dito di olio extravergine di oliva e deponete la lonza per farla rosolare a fuoco vivo da tutti i lati – quando sarà ben rosolata con una crosticina che trattenga i succhi, aggiungete 3 bicchieri di vino bianco e fate evaporare a fiamma alta e rigirando la carne da tutti i lati – dopo circa 10 minuti, abbassate la fiamma e coprite la casseruola, facendo cuocere per circa 20 minuti, girando il pezzo di lonza di tanto in tanto ed aggiungendo quando è necessario un mestolino di brodo caldo per non farla attaccare – togliere la casseruola dal fuoco ed affettare in un piatto la lonza in fette non troppo sottili – deporre le fette nuovamente nella casseruola, aggiustare di sale e farle insaporire con il sughetto – servire ben calde con contorno di patate al forno o purè.