



I SECONDI

LONZA CON LE MELE

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 2 kg di lonza di maiale
- ❖ 250 gr. di zucchero
- ❖ 1/3 di tazza (80 ml) di agro di sidro
- ❖ 4 mele aspre, sbucciate, prive di torsolo e tagliate in 4
- ❖ 2 cucchiaini di zucchero
- ❖ sale e pepe macinato fresco e farina

Scaldare il forno a 230°, incidete leggermente la carne, soffregarla con sale, pepe e farina e disporla sulla griglia del forno nella pentola dell'arrosto, cuocete per 15 minuti, intanto in un pentolino mescolate lo zucchero e l'agro, portate a bollore, mescolando, far sobbollire per 5 minuti. Bagnare la carne ogni 20 minuti con l'agro e zucchero, cuocere ancora per 1 ora e 45 minuti.

30 minuti prima che il maiale sia cotto, unire le mele rigirandole per ricoprirle di sugo, Cospargere di zucchero, rigirare ogni tanto, cuocerle con il maiale finchè sia tenero. Trasferire la carne nel piatto di servizio e mettere le mele tutt'attorno