

Lonza di suino arrosto



Descrizione

La lonza di suino arrosto è un secondo piatto di carne succulento e gustoso. Infatti, è incredibilmente tenera se cotta al forno. Ti suggeriamo di accompagnarla da contorni di patate o verdure: diventerà il piatto perfetto per le occasioni speciali.

Informazioni

PREPARAZIONE: 30 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 45 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

1 kg di **lonza di suino**
4 cucchiaini di **olio d'oliva**
4 **spicchi d'aglio** tritati

2 cucchiaini di **rosmarino secco**
Rametti di rosmarino per guarnire q.b.
Sale q.b.

Preparazione

- 1) Preriscalda il forno a 180°C.
- 2) In una ciotola piccola, prepara la marinatura mescolando olio, aglio tritato, rosmarino e sale. Poi mescola bene il tutto.
- 3) Prendi la lonza di suino e strofinala con la marinata che hai preparato.
- 4) Lascia marinare per almeno 30 minuti.
- 5) Trascorso il tempo di marinatura, prendi una teglia da forno e adagia la lonza di suino al centro. Puoi anche aggiungere qualche rametto di rosmarino fresco per un tocco aromatico aggiuntivo.
- 6) Metti la teglia nel forno preriscaldato e cuoci per circa 40-45 minuti o fino a quando la temperatura interna della carne raggiunge i 65-70°C. Per essere sicuri della cottura, puoi utilizzare un termometro da cucina inserendolo nella parte più spessa della carne.
- 7) Una volta che la lonza di suino è cotta, toglila dal forno e coprila con un foglio di alluminio. Lascia riposare per circa 10-15 minuti.
- 8) Dopo il riposo, servi la lonza di suino calda e tagliata a fette sottili.