

ARROSTO DI MAIALE CON LIMONE CAMELLATO

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di lombo di maiale disossato
- 2 cucchiaini di rosmarino tritato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 50 g di zucchero
- 1/2 bicchiere di succo di limone
- 1 limone
- 1 cucchiaio di brandy
- sale
- pepe

Con un coltellino praticate sulla carne, nel senso delle fibre, alcune incisioni e inserite in ognuna un pizzico di rosmarino tritato consumando soltanto un cucchiaino dei due indicati.

Adagiate il lombo in un recipiente dai bordi alti, versatevi il vino e cospargete con il resto del rosmarino.

Lasciate marinare in luogo fresco per 2 ore girando ogni tanto.

Sgocciolate la carne, legatela con lo spago bianco da cucina, mettetela in un tegame e ponete in forno preriscaldato a 230°C per un quarto d'ora.

Poi abbassate a 180°C.

Dopo mezz'ora bagnate l'arrosto con il liquido della marinata, salate e pepate.

Continuate la cottura per circa un'ora.

Intanto fate sciogliere lo zucchero nel succo di limone e nel brandy.

Ritirate la carne dal forno.

Con un cucchiaio eliminate il grasso di cottura e versate sull'arrosto la miscela di limone.

Ponete di nuovo in forno a 180°C e continuate a bagnare la carne ogni 10 minuti con il suo sugo.

Il caramello deve addensarsi e l'arrosto diventare lucido e scuro.

Togliete dal forno.

Aspettate qualche minuto, eliminate lo spago, tagliate la carne a fette, passatele su un piatto da portata, contornate con fettine di limone e nappate tutto con la salsa di cottura.