

ARROSTO DI MAIALE AL LATTE

Ingredienti:

- 500g. di arrosto di maiale,
- un bicchiere e mezzo di latte,
- sale,
- crostini.

Mettete l'arrosto in una casseruola, dopo averlo salato, con il latte, e copritelo e lasciatelo bollire piano piano, fino a che il latte apparirà molto consumato.

Alzate allora la fiamma perché la carne colorisca, toglietela e aggiungete nella casseruola ancora un goccio di latte, mescolate, fate che bolla e servitevi della salsa densa che avrete ottenuto per spalmare dei crostini sottili di pane arrostito che avrete già pronti, e che metterete come contorno sul piatto di servizio dove avrete già affettato e tenuto in caldo la carne.