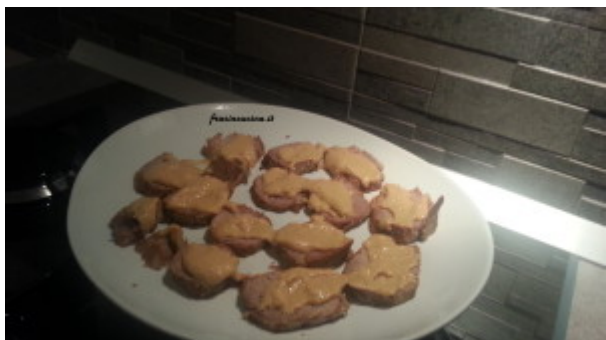


Arrosto di maiale con salsa al latte



Per il vostro menu di Pasqua, come secondo vi proponiamo un arrosto di maiale al latte, valida alternativa all'agnello, per chi fosse disposto a rompere la tradizione!

E' una ricetta che mia nonna fa spesso in occasione del pranzo pasquale ed è veramente buono!

Ingredienti per 6 persone

1 kg di filetto di maiale

3/4 di cipolla

1 spicchio d'aglio

500 ml di latte

1 cucchiaio di farina

vino bianco

olio evo

Preparazione

In una casseruola per arrosti versate olio evo sul fondo e adagiatevi sopra il filetto di maiale (io ho usato 3 filetti da circa 350 g l'uno). A fuoco medio, lasciate rosolare il filetto con il coperchio. Tagliate grossolanamente la cipolla e mettetela nella casseruola insieme allo spicchio di aglio e, sempre con il

coperchio, lasciate appassire la cipolla.



Togliete l'aglio e, quando la cipolla inizia a rosolare, versate un bicchiere circa di vino bianco in modo che la cipolla continui ad appassire senza rosolarsi ulteriormente. Girate di tanto in tanto il filetto per uniformare la cottura. Versate il latte, ricoprite nuovamente con il coperchio e lasciate bollire a fuoco lento per circa un'ora e mezza (in ogni caso non meno di un'ora).



Quando il filetto sarà cotto, toglietelo dalla casseruola, mettetelo da parte e lasciatelo raffreddare.

A questo punto utilizzate il fondo di cottura per preparare la salsa di accompagnamento. Aggiungete al fondo di cottura un cucchiaino di farina per addensare e, se necessario, aggiungete un altro filo di latte. Passate tutto al frullatore finché non avrete ottenuto una salsa omogenea.



Solo quando il filetto si sarà raffreddato, tagliatelo a fettine sottili (circa 5 mm di spessore), altrimenti si romperà.



In ultimo, guarnitelo con la sua salsa.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nel Menu di Pasqua](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)