

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Maiale al latte

.... cerchiamo di cambiare....non è il solito rosbif....è al latte!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Noce di maiale - 1
- olio - q.b.
- rosmarino - un rametto fresco o un bel pizzico secco
- carote - 2
- sedano - una piccola costa
- cipolline - se piccole una decina - se medie 4
- aglio - 1 spicchio
- pepe - q.b.
- dado - 1
- vino bianco - 1 bel bicchiere
- latte - 250 ml

Preparazione

Il latte rende la carne più morbida, quindi non spaventatevi se dico maiale al latte!!!! Comprate la noce di maiale o una parte di spalla (non l'arista perché è più asciutta!). Legatela in modo che non si sforni. Mettete in una pentola un bel giro d'olio e fate leggermente scaldare. Aggiungete la carne legata e fate dorare da tutte le parti. Condite con poco sale e pepe. Aggiungete le cipolline, il sedano, il rosmarino e uno spicchio d'aglio. Lasciate tutte le verdure intere. Se vi piace mettete anche la salvia (io non la amo!!!). Fate rosolare e aggiungete il vino e il dado. Quando il vino inizia a bollire versate tutto il latte e fate cuocere per circa 45 minuti, fino a che il sughetto sarà ben ristretto, ma non evaporato del tutto. Potete farlo anche con la pentola a pressione, così dimezzate i tempi e la carne sarà tenerissima! Fate riposare la carne perché è preferibile tagliarla da fredda. Fate le carote a rondelle e le usate assieme alle cipolline per guarnire il piatto e..... per mangiarle!! E' molto comodo farlo dal giorno prima così ci troviamo il pranzo pronto!!!! Accompatelo con delle patate bollite o se preferite al forno!!!!

