

Lonza di maiale al latte con timo e bacon: gusto a basso costo

scritto da Francesca Vassallo | 21/09/2017



Proponiamo una variante più saporita ed economica del tradizionale arrosto al latte. Il particolare taglio di carne suina, è caratterizzato anche da una maggiore morbidezza.

La **lonza di maiale al latte con timo e bacon** è una di quelle ricette che uniscono convenienza e gusto per soddisfare il palato dei vostri ospiti con un arrosto saporito e morbido.

Quando si parla di lonza, si fa riferimento a due diverse parti del maiale. Nel **nord Italia** corrisponde alla carne ottenuta dal muscolo del carré senza gli ossi e si definisce anche **lombo o lombata**. È un taglio gustoso per la presenza di grasso, non eccessiva ma sufficiente a renderlo morbido. In Umbria e in Lazio, invece, la lonza è detta anche lombo e da essa si ottiene un salume che viene stagionato per almeno 2 mesi.

Ricetta lonza di maiale al latte con timo e bacon

Ingredienti per quattro persone

- Lonza di maiale, 900 grammi
- Bacon, 80 grammi
- Latte intero, 450 grammi (la quantità dipende dalla larghezza della pentola utilizzata)

- [Salvia e timo](#)
- Aglio, uno spicchio vestito
- Olio evo, 15 grammi
- Spago da cucina

Preparazione

Con un coltello affilato eliminare il grasso in eccesso e aprire la lonza a libro, ottenendo uno spessore di circa 3 centimetri. Salare l'interno, distribuire le foglioline di timo e coprire con le fette di bacon. Arrotolare la carne e legarla con lo spago.

Scaldare l'olio in una pentola di venti centimetri di diametro. Aggiungere l'arrosto, l'aglio e la salvia facendo rosolare bene su tutti i lati a fuoco medio.

Nel frattempo, scaldare il latte e versarlo sulla carne in una volta sola. Coprire e cuocere per circa un'ora, girando spesso la carne per insaporirla da tutti i lati.

A cottura ultimata, togliere la salvia e l'aglio. Tagliare l'arrosto a fette, accompagnato dalla salsina al latte e servire con un buon purè di patate o verdure al burro.