

# LONZA DI MAIALE AI MIRTILLI



TEMPO:

10 minuti preparazione  
65 minuti cottura



DIFFICOLTÀ:

Media



DOSI PER:

6 persone



INGREDIENTI:

- Lonza 800 g
- Mirtilli 500 g
- Composta di mirtilli 2 cucchiaini
- Vino bianco 1/2 bicchiere
- Olio EVO 2 cucchiai
- Sale, timo, pepe q.b.
- Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE:

Scaldare un paio di cucchiai di olio EVO in una casseruola e rosolare la lonza a fuoco vivace, girandola di tanto in tanto.

Aggiungere il rosmarino tritato, una spolverata di pepe e un pizzico di sale.

Sfumare la carne con un bicchiere di vino bianco e unire i mirtilli.

Coprire la casseruola e continuare a cuocere a fuoco basso per 60 minuti, aggiungendo un po' di acqua calda all'occorrenza.

Togliere la carne e metterla da parte.

Aggiungere la confettura ai mirtilli al fondo di cottura per ottenere una salsa omogenea.

Mescolare la salsa e farla riscaldare qualche minuto.

Tagliare la lonza di maiale a fette, disporle su un piatto da portata e distribuire la salsa sulla carne.

Servire la lonza di maiale ai mirtilli.

