



Maiale arrostito nel latte



Ingredienti per 4 persone

500 g	Lombata di maiale
250 ml	Latte
q.b.	Sale
q.b.	Fettine di pane tostate

Preparazione

1. Prendere un pezzo di lombata di maiale del peso di 500 g circa, salarlo e metterlo in una casseruola con 250 ml di latte.
2. Coprirlo e farlo bollire adagio, finché il latte non sarà consumato.
3. Aumentate il fuoco per rosolarlo e, una volta fatto ciò, scolare via il grasso e togliere il pezzo di carne per aggiungere in quei rimasugli di latte coagulato un goccio di latte fresco.
4. Mescolare, alzare il bollore e, infine, utilizzare il fondo di cottura ottenuto per spalmare delle fettine di pane, appena tostate, da servire come contorno al maiale che andrà servito caldo.