



MAIALE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 spicchi d'aglio, 1 rametto di rosmarino e 1 di salvia, 1200 g. di lombata di maiale con l'osso, 4 cucchiai d'olio, 4 arance, 2 cucchiai di burro, 1 cucchiaio di zucchero, 1 bicchiere di succo d'arancia, sale e pepe.

Preparazione:

- Tritare l'aglio col rosmarino e la salvia, aggiungere un grosso pizzico di sale e soffregare la carne con questa mistura. Metterla in forno con l'olio a cuocere a calore moderato per circa due ore e mezzo.
- Lavare bene le arance, affettarle e farle cuocere col burro in una padella di ferro per pochi minuti. Aggiungere lo zucchero, cuocere per un paio di minuti e tenerle da parte.
- Levare la carne, disossarla, affettarla e tenerla in caldo sul piatto di portata. Staccare il fondo di cottura col succo d'arancia, farlo restringere e versarlo sulla carne, passato da un colino.
- Metterci attorno le fette d'arancia e servire.