

*Ideale per una  
silhouette perfetta*



## *Lonza al latte con maionese allo yogurt*

### INGREDIENTI

ingredienti per 4 persone

- 1 lonza di maiale di circa 1 kg
- 3 dl latte
- timo e rosmarino
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe
- farina

### *per la maionese*

- 3 tuorli sodi
- 100 di yogurt magro
- fondo di cottura

### *per accompagnare*

4 patate cotte a vapore

### ESECUZIONE

Legare la carne con dello spago da cucina in modo che rimanga in forma durante la cottura, passarla poi nella farina scotendo quella in eccesso. Sul fondo della casseruola mettere un filo di olio e riscaldare leggermente, unire la carne e farla rosolare a fuoco vivace girandola con l'aiuto di due cucchiaini di legno. Quando la carne risulta ben colorita sfumare con il latte, facendo attenzione a non versarlo direttamente sulla carne, insaporire con sale, una generosa macinata di pepe e alcuni rametti di timo e rosmarino. Coprire con il coperchio e cuocere a fuoco dolcissimo per circa 50 minuti. A metà cottura girare la carne ed eventualmente aggiungere un poco di latte se il fondo tende ad asciugarsi. Al termine avvolgere la carne in un foglio di alluminio e lasciarla riposare per una decina di minuti prima di tagliarla a fette sottili. Nel frattempo filtrare il fondo per eliminare le erbe, frullarlo con i tuorli e lo yogurt fino ad avere la consistenza di una maionese, aggiustare di sapore. Accomagnare le fette di lonza con la maionese e le patate al vapore.

ispirato al film

**IL  
DIAVOLO  
VESTE  
PRADA**

disponibile in DVD

