

# Arrosto di lonza alla melagrana

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo

---



Idea meravigliosa per il menù delle feste. Si tratta di un piatto da realizzare in maniera veloce, con pochi ingredienti, capace di farvi fare un figurone per la presenza soprattutto della melagrana.

## INGREDIENTI:

- 800 gr di lonza di maiale
- 50 gr di pancetta a fette
- 100 gr di cipolline borretane
- 1 melagrana
- Rosmarino qb
- Vino bianco qb
- Olio qb
- Sale qb

## PROCEDIMENTO.

1. In un tegame sigillare la carne da tutti i lati, rosolandola con l'olio.
2. Avvolgete la lonza nelle fette di pancetta e legatela con dell'apposito spago da cucina.
3. Riportare la carne nel tegame con l'olio con cui prima l'avete rosolata e unitevi le cipolline che dovranno rosolare un po' anche loro.
4. Sfumare col vino, salare, pepare e aggiungere il succo della melagrana spremuta.
5. Continuare la cottura dell'arrosto in forno caldo a 180° per 20 minuti o più.
6. Servirlo a fette assieme alle cipolline, al sughetto che si è formato e a qualche chicco di

melagrana.[MORE]

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/arrostato-di-lonza-alla-melagrana/56261>

