

SECONDI DI CARNE

Lonza di maiale farcita al finocchio

DOSI

12 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

Ingredienti per 12 persone

Lonza di maiale	1200 g
Finocchi	600 g
Panna liquida	150 g
Semi di finocchio	1 pizzico
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Pulite i finocchi eliminando le foglie esterne più fibrose; lavateli, riduceteli in dadolata e fateli stufare in tegame, per 20 minuti circa, con un filo d'olio, sale, pepe e un bicchiere d'acqua (a fine cottura la verdura dovrà risultare piuttosto asciutta).
- 2 Paregiate il pezzo di lonza tagliando via circa 200 g di polpa che passerete al mixer insieme con la panna, sale e pepe.
- 3 Aprite a libro la lonza rimasta, battete la fetta ottenuta per allargarla e assottigiarla, quindi salatela, pepatela, spalmatela con il passato di carne, e con i finocchi stufati, aggiungete un pizzico di semi di finocchio, quindi arrotolatela e legatela.
- 4 Mettete il rotolo in una pirofila, conditelo con un filo d'olio e infornatelo a 200 gradi per circa 60 minuti. Servite la carne affettata e il suo fondo di cottura a parte.