

SECONDI DI CARNE

Maiale al latte con frittelle di mela

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

COTTURA

1 h 30 min

Ingredienti per 6 persone

Carré (lonza) di maiale	700 g
Latte	30 cl
Aglione	6 spicchi
Rosmarino	1 rametto
Sale	
Pepe	

PER LE FRITTELLE

Mele sbucciate	2
Uovo	1
Pangrattato	
Zucchero a velo	1 pizzico
Olio d'oliva	

Preparazione

- 1 Piatto tipico del Carnevale. In una casseruola adagiate il pezzo intero di carré di maiale, salatelo e pepatelo, quindi aggiungete il latte, l'aglio e il rosmarino.
- 2 Cuocete a fuoco lento e a tegame incoperchiato: di tanto in tanto controllate. Quando il latte è stato tutto consumato alzate il fuoco e fate rosolare il carré per qualche minuto, bagnando eventualmente con altro latte.
- 3 A questo punto togliete l'arrosto e tagliatelo a fette non troppo sottili e cospargetele col fondo di cottura dopo averlo passato al setaccio e dopo aver allontanato l'aglio e il rosmarino.
- 4 Il piatto va servito caldo: una fetta irrorata della sua salsina e guarnita di fettine di mele fritte.
- 5 Le fettine di mela vanno passate nell'uovo sbattuto, dolcificato con un pizzico di zucchero a velo, e poi nel pangrattato; quindi si fanno friggere nella padella con olio

d'oliva bollente. Vino consigliato: Nebbiolo delle Langhe.