

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Lombo di maiale al latte con purè di patate

Ingredienti

1 kg di lombo unico pezzo
1/2 litro di latte
sale profumato

Preparazione:

Prendere una teglia e metterci un filo di olio evo aggiungere la carne e insaporirla con il sale profumato *(vedi ricetta sotto la) coprirla con il latte chiudere con la carta stagnola mettere in forno a 200 gradi per circa due ore. quando è pronta togliere la carne e metterla da parte .il sugo di cottura metterlo nel bicchiere del frullatore ad immersione e frullare .tagliare la carne a fettine disporla nel piatto da portata e servirla con sopra la salsina ottenuta.



Sale profumato

Ingredienti:

rosmarino
Aglio
sale fino

Preparazione:

Mettere il rosmarino e l'aglio nel mixer e frullare finemente. togliere dal mixer e mettere in un recipiente aggiungere il sale e mescolare tutto con un cucchiaio. Si conserva in frigorifero ottimo per insaporire carne bianca, arrostiti patate al forno ecc..

Purè di patate.

Ingredienti:

1kg di patate
200 ml di latte
250gr di parmigiano
30 gr di burro
Sale

Preparazione:

Essare le patate già pelate intanto scaldare il latte con il burro. Quando saranno cotte schiacciarle con lo schiaccia patate durementemente nel tegame aggiungere il latte con il

burro poco alla volta e mescolare con la frusta finire il latte e mettere il parmigiano
lavorare con la frusta fino a ottenere un purè liscio servire caldo.

FOTO