



ARROSTO DI MAIALE AL THE



Ingredienti

1,2 kg di lombo di maiale

2 bustine di thè earl grey

2 rametti di citronella

6 scalogni

4 spicchi di aglio

30 gr di radice di zenzero

50 gr di burro

6 patate medie

1 mazzetto di prezzemolo

Olio extra vergine di oliva

Sale e pepe

Procedimento

- Tritare grossolanamente aglio e scalogni. Pelare e affettare finemente lo zenzero.
- Mettere in infusione le bustine di thè in ½ litro di acqua bollente per 5 minuti.
- Rosolare la carne su tutti i lati fino a ottenere una crosticina dorata, unire successivamente il trito di aglio e scalogni. Trasferire la carne in una pirofila, bagnarla con metà del thè e infornarla.
- Cuocere, a 150°, per ½ ora irrorando regolarmente la carne col fondo.
- Trascorso il tempo, unire la citronella, lo zenzero e le patate tagliate a spicchi regolari; bagnare col resto del thè e cuocere per 30 minuti ancora.
- A cottura ultimata unire il burro al fondo di cottura, sale, pepe e prezzemolo tritato finemente.
- Far riposare la carne, per 20 minuti prima di servire, ben avvolta in fogli di alluminio.