ARISTA DI MAIALE AL LATTE CON RADICCHIO PANATO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di arista di maiale
- 50 cl di latte
- 1/2 bicchierino di brandy
- 1 radicchio
- 1 uovo
- 3 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- 2 noci di burro
- 2 cucchiai di aceto di vino
- pangrattato
- olio di semi
- olio d'oliva extra-vergine
- zucchero
- sale
- pepe
- farina

Infarinare la carne, rosolarla col burro, il brandy e il latte.
a cottura ultimata aggiungere poco burro.
impanare una grossa fetta di radicchio e friggerla.
Rosolare le cipolle, aggiungere acqua, zucchero e aceto durante la cottura.
Passare nel mixer e versare nel piatto la carne con la salsa e il radicchio.