# ARROSTO DI MAIALE CON LIMONE CARAMELLATO

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di lombo di maiale disossato
- 2 cucchiai di rosmarino tritato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 50 g di zucchero
- 1/2 bicchiere di succo di limone
- 1 limone
- 1 cucchiaio di brandy
- sale
- pepe

Con un coltellino praticate sulla carne, nel senso delle fibre, alcune incisioni e inserite in ognuna un pizzico di rosmarino tritato consumando soltanto un cucchiaio dei due indicati.
Adagiate il lombo in un recipiente dai bordi alti, versatevi il vino e cospargete con il resto del rosmarino.
Lasciate marinare in luogo fresco per 2 ore girando ogni tanto.
Sgocciolate la carne, legatela con lo spago bianco da cucina,  mettetela in un tegame e ponete in forno preriscaldato a 230°C per un quarto d'ora.
Poi abbassate a 180°C.
Dopo mezz'ora bagnate l'arrosto con il liquido della marinata, salate e pepate.
Continuate la cottura per circa un'ora.
Intanto fate sciogliere lo zucchero nel succo di limone e nel brandy.
Ritirate la carne dal forno.
Con un cucchiaio eliminate il grasso di cottura e versate sull'arrosto la miscela di limone.
Ponete di nuovo in forno a 180°C e continuate a bagnare la carne ogni 10 minuti con il suo sugo.
Il caramello deve addensarsi e l'arrosto diventare lucido e scuro.
Togliete dal forno.
Aspettate qualche minuto, eliminate lo spago, tagliate la carne a fette, passatele su un piatto da portata, contornate con fettine di limone e nappate tutto con la salsa di cottura.