LONZA SAPORITA ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr di lonza di maiale,
- melanzana n°2,
- 4 pomodori,
- 4 spicchi di aglio,
- foglie di salvia,
- 2 rametti di timo,
- 1 foglia di alloro,
- vino bianco,
- olio di oliva,
- sale e pepe.

Accendete il forno a 140 gradi. Praticate delle incisioni nella carne con un coltello affilato, Tagliate a metà ogni spicchio di aglio, avvolgeteli in una foglia di salvia e inseriteli nelle incisioni. Legate la carne con filo da cucina, in modo che in cottura mantenga la forma, poi fatela rosolare con poco olio, salate e pepate. Trasferitela in forno e fatela cuocere per 40 minuti, rigirandola e bagnandola con fondo di cottura.
Intanto lavate i pomodori e incidete la base con un taglio a croce; lavate le melanzane, asciugatele e tagliatele a pezzi grossi. Fatele rosolare in padella con poco olio, timo e alloro; salate e pepate. Trasferitele nel tegame con la carne e cuocete ancora per 30 minuti circa.
Fate riposare l'arrosto per almeno 5 minuti e servitelo accompagnato dalle verdure.