MAIALE AL LATTE

Ingredienti:

- 800g. di lonza di maiale,
- vino bianco,
- 50g. di burro,
- rosmarino,
- salvia,
- sale,
- pepe,
- latte.

Mettete a marinare 800g. di lonza di maiale coperta con del vino bianco, per circa un'ora. Poi rosolatela con 50g. di burro, rosmarino, salvia, sale e pepe. Copritela di latte e cuocetela, coperta e a fuoco basso, per 75 minuti. Poi scoprite e alzate la fiamma per far addensare il sugo che passerete al colino, versandelo sulla carne affettata.