ARROSTO DI MAIALE CON IL ROSMARINO

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di lombo di maiale
- 30 g di burro
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 2 rametti di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 cipolla
- 1 cucchiaino di senape
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale
- 1 pizzico di pepe

Steccate la carne con un rametto di rosmarino, legatela con lo spago bianco da cucina e poi rosolatela in un tegame con il burro e quattro cucchiai d'olio.
Quando ha preso un colore dorato da tutte le parti, aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla tritata e il restante rosmarino.
Versate il vino bianco, fate evaporare.
Salate, pepate, coprite.
Lasciate cuocere la carne piano piano per circa un'ora e mezzo.
Ritiratela dal fuoco, fatela riposare 10 minuti, slegatela e tagliatela a fette non molto sottili e disponetele sul piatto da portata.
Al momento di servire preparate la salsa: diluite il fondo di cottura dell'arrosto con un cucchiaio d'aceto e due d'olio, un cucchiaino di senape e un pizzico di pepe.
Mescolate bene per amalgamare il tutto.
Versate in salsiera e servite con l'arrosto.