

## Lonza di maiale con zabaione agli agrumi e ortaggi di stagione al forno

*Un secondo piatto di carne dal sapore deciso, arricchita da tante verdure di stagione autunnale: prova la nostra proposta di lonza di maiale con zabaione agli agrumi.*



Una proposta di **secondo piatto** dal sapore deciso, arricchita da tante verdure di stagione per accogliere l'autunno: la **lonza di maiale con zabaione agli agrumi e ortaggi di stagione al forno**. Se sei un amante della carne, prova la nostra proposta di **menù speciale d'autunno**, tante ricette dall'antipasto al secondo a base di carne, un ingrediente della tradizione trattato in modo nuovo e gustosissimo.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 1 h**

### Ingredienti

**(per 4 persone)**

500 g di lonza di maiale

300 g di verdure miste (cipolla, finocchi, topinambur, carota, broccoli)

**300 g di patate Despar Passo Dopo Passo**

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

4 pizzichi di sale

**1 cucchiaino di semi di finocchio Despar Vital**

### Per lo zabaione agli agrumi

**2 tuorli di uovo Despar Bio,Logico**

1 cucchiaio di succo di limone

1 cucchiaio di succo di arancia

75 ml di acqua tiepida

75 ml di olio extravergine di oliva

1 pizzico di sale e di pepe

### Preparazione

#### Per lo zabaione agli agrumi

1. Metti i tuorli in una ciotola assieme all'acqua tiepida. Trasferisci la ciotola sopra un pentolino con poca acqua bollente, avendo cura che la ciotola non tocchi l'acqua. Cuoci a fiamma bassa mentre monti il composto con una frusta per 5 minuti.

2. Una volta ottenuto un composto chiaro e spumoso, aggiungi l'olio a filo continuando a mescolare con la frusta. Aggiungi anche il succo di agrumi continuando a mescolare per altri 5 minuti. Spegni il fuoco, aggiungi il sale e il pepe e mescola.

### Per la carne

1. Sbuccia e taglia a pezzetti i topinambur, le carote e le patate. Affetta le cipolle e taglia i finocchi a listarelle, riduci i broccoli in cime di piccole dimensioni. Condisci tutto con due pizzichi di sale e due cucchiaini di olio e trasferisci in una pirofila rivestita con carta da forno.
2. Condisci anche la lonza di maiale con due pizzichi di sale, due cucchiaini di olio e i semi di finocchio quindi trasferiscila in una pirofila da forno con poca acqua per non farla attaccare. Cuoci in forno preriscaldato a 140 °C per un'ora e mezza, avendo cura di girarla a metà cottura.
3. Cuoci anche le verdure in forno preriscaldato a 140 °C finché non risulteranno leggermente dorate (circa 60 minuti).
4. Una volta cotta la carne, lasciala intiepidire, tagliala a fette sottili e servila assieme alle verdure e allo zabaione agli agrumi.