



# LONZA DI MAIALE ARROSTO



Testato sul modello:  
CDT-107E



Peso entrata:  
9.400 g  
Peso uscita:  
7.100 g



Porzioni:  
40 pz



Teglia consigliata:  
4 t. antiaderenti GN 1/1  
40 mm



Tempo totale:  
150'

FASE		%							
1		20%	195°	10'	---	---	A	SI	C
2		99%	---	100'	65°	10°	B	NO	C
3		99%	---	35'	80°	25°	B	NO	C
4		15%	200°	12'	85°	---	A	SI	C
5									
6									

## INGREDIENTI

Lonza di suino fresca: 10.000 g  
Rosmarino tritato: 100 g  
Salvia tritata: 50 g  
Timo fresco: 30 g  
Aglio: 70 g  
Sale fino e pepe: 90 g  
Olio d'oliva: 250 g

## PROCEDIMENTO

Pulire la lonza dalla parte bianca sottostante e da eventuali residui di macellazione e legare stretto.

Preparare una miscela aromatica con le erbe tritate, l'aglio, il sale e il pepe. Irrorare di olio le lonze e insaporire uniformemente con la miscela precedentemente preparata e disporre nelle teglie.

Preriscaldare il forno.

Caricare le teglie in forno e inserire la sonda a cuore in una lonza e portare a cottura.

Servire come arrosto oppure come carne fredda accompagnata da verdure.