



carne

## *Friptură de porc în lapte*

Prepari **4 porții** în **20 minute**, plus timpul marinare, rumenire și coacere.

***Adună la un loc:*** 1kg pulpă de porc dezosată, 500ml vin alb sec, 750 ml lapte, 5 linguri de ulei Bonatello, 1 cățel de usturoi, sare și piper.

Așază carnea într-un castron mare. Curăță și feliază usturoiul și presară-l peste carne. Adaugă vinul și lasă carnea la marinat 48 ore la rece.

Scoate carnea din marinată și usuc-o cu prosoape de hârtie. Încinge uleiul într-o tavă mare și rumenește bine pulpa pe toate părțile.

Adaugă laptele peste carne și condimentează totul cu sare și piper. Acoperă tava și pune-o în cuptor la 170°C timp de două ore.

Scoate friptura din tavă și așază-o pe un platou. Fierbe sosul rămas până se îngroașă, apoi toarnă-l peste friptură și servește imediat.

---

### *Secretul lui Bonatello*

---

*Pune o linguriță de rozmarin tocat în tavă, odată cu laptele, pentru o aromă inedită.*