

## MAIALE IN CAMICIA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina (50gr)
- 1 aglio
- sale
- 2 uova
- burro (100gr)
- lonza di maiale
- bacche di ginepro
- vino bianco secco (100ml)
- pepe
- pasta per pizza surgelata
- Spinaci in Foglia Findus
- 1 cipollotto

### Come si prepara

Salare e pepare esternamente il pezzo di carne.

Spumeggiare metà del burro con l'olio e aggiungervi l'aglio il cipollotto, tritato finemente, e le bacche di ginepro. Infarinare la carne e rosolarla in una teglia che potrà andare in forno, a fiamma viva da tutte le parti, sfumando con un filo di vino.

Coprire la teglia con carta da forno e infornare cuocendo fino a quando trafiggendo la carne con uno spiedino non esce più liquido.

Nel frattempo spumeggiare il restante burro e passarvi gli spinaci per 4 minuti, salare e far intiepidire.

Sfornare la carne e farla intiepidire su un piatto.

Passare al setaccio il fondo di cottura della carne tenendolo al caldo.

Stendere la pasta con un matterello ricavandone un rettangolo che possa contenere il pezzo di carne.

Distribuire sulla pasta gli spinaci, adagiarvi la carne e sigillare bene aiutandosi con un po' di

albume d'uovo.

Oliare la superficie della pasta, disporla su una placca da forno leggermente oleata e infornare per 25 minuti o fino a quando la pasta sarà dorata.

A metà cottura spennellare la superficie della pasta con il tuorlo d'uovo leggermente sbattuto e salato. Togliere dal forno, far intiepidire e tagliare a fette servendo con il fondo di cottura tenuto al caldo.

**Difficoltà: 2**

### **Tabella nutrizionale**

Valore energetico	101 kcal 423 kJ
-------------------	--------------------

### **Tags**

occasioni speciali, pasqua, pasquetta, new, feste, carne, mediterraneo