

# Maiale al latte

## Ingredienti per 4 persone:

una coscia di maialino del peso di 1 kg circa  
3/4 l di latte  
1/2 l di aceto di vino bianco  
1/2 l di vino bianco secco  
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
5-6 foglie di salvia  
3 spicchi di aglio  
una grossa cipolla  
una foglia di alloro  
un cucchiaino di gambi di prezzemolo  
una costola di sedano  
sale e pepe

## Preparazione:

Sbucciate la cipolla e l'aglio, lavate e asciugate la salvia, l'alloro e i gambi di prezzemolo; mondate e lavate il sedano.

In una terrina di vetro mettete la carne di maiale, unite tutti gli aromi, la cipolla, l'aglio e coprite con l'aceto e il vino bianco. Coprite la terrina con un foglio di pellicola trasparente, mettetela in frigorifero e lasciate marinare per 24 ore, ricordandovi di girare la carne di tanto in tanto.

Fate sgocciolare la carne dalla marinata e asciugatela; filtrate il liquido della marinata. In un tegame mettete l'olio e la carne, portate a cottura, abbassando la fiamma (circa 3 ore). Durante la cottura aggiungete, di tanto in tanto e alternativamente, il latte caldo e il liquido della marinata; salate e pepate.

A cottura ultimata, togliete la carne dalla casseruola, tagliatela a fette; sistematela su un piatto di portata e nappate con il fondo di cottura. Servite a tavola ben caldo.