



## Lonza di maiale al Primitivo: la ricetta autunnale da provare

*Un secondo piatto facile da preparare, perfetto per ogni occasione. Il sughetto al vino rosso conquista al primo assaggio.*

La **lonza di maiale al Primitivo** conquista con la sua semplicità e con il profumo intenso del vino rosso pugliese. Tenero e succoso, questo taglio trova nel Primitivo un alleato perfetto perchè il vino esalta la dolcezza naturale della carne creando un fondo di cottura aromatico e vellutato.

Ideale per i pranzi della domenica o per una cena autunnale in famiglia, la ricetta si prepara con pochi ingredienti. Chi desidera sperimentare, può sostituire il Primitivo con altri vini rossi strutturati, come il **Montepulciano d'Abruzzo**, il **Nero d'Avola** o un **Chianti giovane**; in ogni caso, il risultato sarà un arrosto morbido e avvolgente, accompagnato da un sughetto denso che invita alla scarpetta.

Servita con un purè di patate, verdure di stagione o una semplice polenta, la **lonza di maiale al Primitivo** è un piatto che porta in tavola tutto il piacere della cucina casalinga italiana.

## Lonza di maiale al vino Primitivo



### Ingredienti

Base	Per la salsa al vino	Per i dischi di patate
700 g di lonza di maiale	500 ml di Primitivo	4 patate medie
200 g di bacon	1 spicchio d'aglio	4 cucchiaini di fecola di patate
Olio extravergine di oliva	4 cipollotti	Olio extravergine di oliva
Sale marino fino	Olio extravergine di oliva	2 cucchiaini di <a href="#">Parmigiano reggiano</a> grattugiato
Pepe nero	1 cucchiaino di miele	Sale q.b.
	Sale q.b.	

### Preparazione

Per la **salsa al vino**, fate rosolare in un tegame i cipollotti con lo spicchio d'aglio in poco olio extravergine d'oliva. Unite il vino rosso e il miele, quindi lasciate sobbollire finché il liquido non si sarà ridotto almeno della metà.

Prendete la **lonza di maiale**, conditela con sale, pepe e un filo d'olio. Tagliatela in quattro medaglioni di circa 1,5 cm di spessore (circa 170 g ciascuno), avvolgeteli con la pancetta o il bacon e legateli con spago da cucina. Disponeteli su una placca leggermente unta.

Infornate in forno preriscaldato a **160°C** per circa **15 minuti**, controllando di tanto in tanto la cottura.

Nel frattempo preparate i **dischi di patate**: pelate e grattugiate le patate, poi conditele con olio, sale e Parmigiano Reggiano. Scaldare un padellino antiaderente e, quando è ben caldo, adagiate una porzione del composto, pressandolo leggermente con una forchetta. Cuocete fino a ottenere una crosticina dorata e croccante su entrambi i lati, girando con delicatezza.

### Composizione del piatto e servizio

---

Disponete i dischi di patate sul piatto, adagiatevi sopra i medaglioni di lonza tagliati a metà e completate con la salsa al vino rosso. Servite immediatamente, ben caldo, per esaltare profumi e morbidezza.

## Abbinamento vino

Il compagno ideale è naturalmente un **Primitivo di Manduria DOC**, dal corpo pieno e dalle note di prugna e spezie, che accompagna perfettamente la dolcezza del maiale e la leggera caramellatura del miele. In alternativa, un **Montepulciano d'Abruzzo** o un **Nero d'Avola** offriranno un abbinamento equilibrato e piacevolmente rotondo.

### Data di creazione

05/10/2025

### Autore

tiziano-muccitelli