

## ROASTBEEF DI LONZA CON SALSA ALL'AVOCADO (3-4 PERSONE)

**FACILE**

### INGREDIENTI

1kg lonza di maiale  
2-3 scalogni (o cipolle rosse)  
1 goccio di vino bianco  
1 cucchiaino di senape  
1 limone  
1 avocado  
1-2 rametti di rosmarino  
1 goccio olio d'oliva  
qb sale & pepe

### PROCEDIMENTO

Spennellare la lonza con la senape, salare e pepare. Adagiarla in una pirofila con 2-3 scalogni, i rametti di rosmarino, il goccio di vino bianco e un filo di olio d'oliva. Coprire con un foglio di stagnola e infornare a 90°C per 2 ore circa. Farla raffreddare

Preparare la salsa frullando l'avocado con un goccio di limone, sale e pepe. Volendo aggiungere un pochino di tabasco (o peperoncino) oppure di yogurt per renderla ancora più cremosa

Affettare la lonza sottile e servirla con un filo di olio e la salsa all'avocado

### TEMPI

Preparazione: 5 minuti

Cottura 2 ore

### CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE