

SECONDI PIATTI

Arrosto aromatico di filetto di maiale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 700/800 g di filetto di maiale o arista
- 75 g di funghi secchi
- 75 g di pancetta
- 2 scalogni
- 2 coste di sedano
- 1 carota
- 20 bacche di ginepro
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 bicchiere di brodo.

PREPARAZIONE

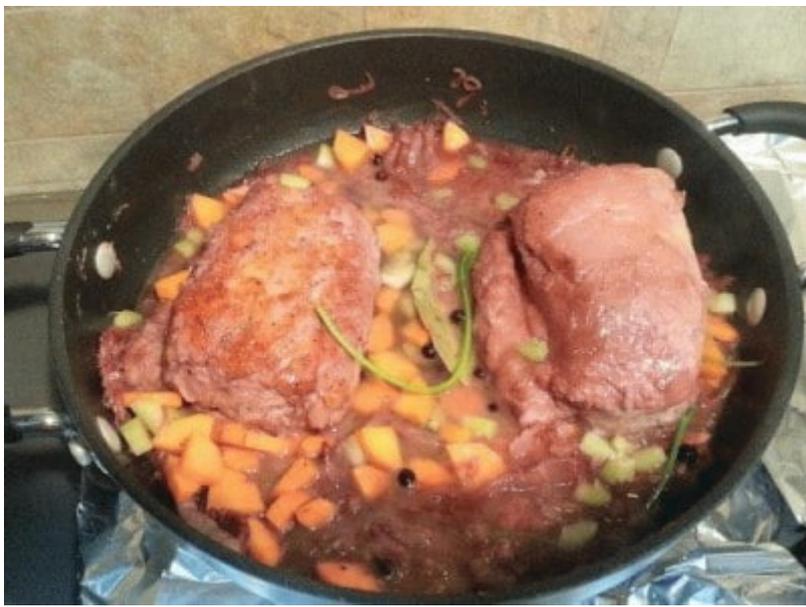
- 1 In una piccola padella far sudare con poco olio la pancetta e gli scalogni.



2 In una casseruola bassa che possa andare anche in forno, far sigillare in olio la carne precedentemente infarinata.



3 Salare, pepare, quindi unire gli scalogni e la pancetta. Far riprendere calore e sfumare con il vino.



4 Non appena l'alcool sarà evaporato unire le bacche di ginepro leggermente schiacciate, l'alloro, la carota ed il sedano.

Mescolate, bagnate con il brodo caldo e trasferite la casseruola coperta in forno a 160°C per circa 20 minuti.

Unire i funghi precedentemente ammollati, lavati e strizzati. Proseguire la cottura per altri 20 minuti circa.

Servite su una base di purè.

