

SECONDI PIATTI

## Arrosto dell'orso

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 125 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

800 g di arrosto di maiale  
4 dl vino bianco aromatico  
2 cucchiari di miele di acacia  
poca cannella  
poco pepe bianco  
una noce di margarina (o burro).

### PREPARAZIONE

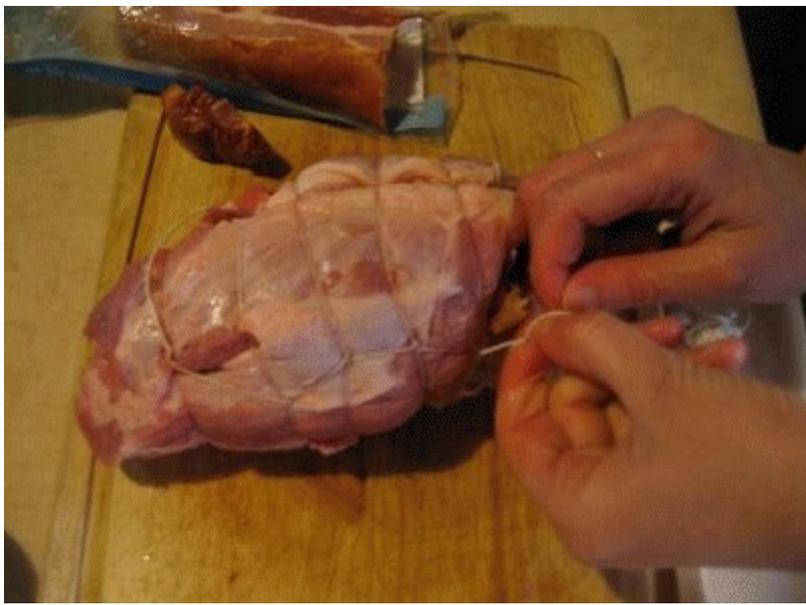
**1** Stendete l'arrosto e massaggiare la superficie con cannella e pepe bianco.



**2** In una casseruola fate sbobollire il vino con il miele ed 1 bastoncino di cannella.



**3** Arrotolate l'arrosto e legatelo con lo spago da cucina.



4 Disponetelo in una teglia dopo averlo massaggiato con della margarina.

Unite nella teglia il vino caldo.



5 Coprite con un foglio di carta alluminio.

Infornate a 200°C per 1 ora e 30 minuti.



**6** Togliete la carta alluminio e infornate nuovamente a 160°C per 20-30 minuti.

