

SECONDI PIATTI

Arrosto di cinghiale con cotenna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g di cotenna di cinghiale
300 g di carne di cinghiale (il cinghiale deve essere giovane)
1 rametto di rosmarino
50 g di pancetta affumicata a cubetti
3-4 bacche di ginepro
mezzo bicchiere abbondante di panna
5-6 cucchiari di Porto semisecco
1 patata media lessa
3-4 cucchiari di parmigiano grattugiato
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Salate la cotenna.

Al centro mettete la carne precedentemente massaggiata con sale, pepe e rosmarino.

Unite anche la pancetta ed il ginepro ben schiacciato.



3 Arrotolate per bene quindi legate con dello spago.



4 Posate l'arrosto sopra la griglia del forno e mettetela nel forno.

In una placca mettete 2 bicchieri di acqua e mettetela placca sotto la griglia.

Cuocete a 200°C per 35 minuti oppure fino a quando la cotenna non diventa croccante.



5 Fate bollire il liquido formatosi nella placca in una casseruola con mezzo bicchiere di panna (conservatene 5-6 cucchiari) ed il porto.

Salate e pepate.





6 Schiacciare la patata con lo schiacciapatate.

In una ciotola mescolare la patata con la panna rimasta.



7 Unite il parmigiano, salate e mescolate.



8 Trasferite in una sacca da pasticceria.



9 Con il composto formate dei cerchi di 10 cm sopra una placca foderata di carta forno.

Infornate sotto il grill per 5 minuti circa.



10 Aprite l'arrosto.



11 Servite l'arrosto con le patate.

