

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ucraina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



1 ARROSTO DI LONZA DI MAIALE SENZA
OSSA (CIRCA 1.5KG), 2 CUCCHIAI DI
BURRO O LARDO, 2 POMODORI, SBUCCIATI
E SENZA CUORE, 1 RADICE DI SEDANO, 1
RADICE DI PREZZEMOLO, 1 CIPOLLA
AFFETTATA, 2 RAMETTI DI PREZZEMOLO, 2
CUCCHIAI DI SPEZIE A PIACERE

pepe di Giamaica

semi di comino

aglio intero

bacche di ginepro

foglie essiccate di maggiorana

grani di pepe

¼ tazza d'acqua

½ tazza di brodo

½ tazza di Madeira

Marsala

o Sherry.

PREPARAZIONE

- 1 Frizionare la carne con il sale ed il pepe. Lasciar riposare per 1 ora. Far prendere colore con il burro in una padella ampia e pesante. Aggiungere la verdura, il prezzemolo, il misto di spezie e l'acqua. Coprire completamente. Cuocere a fuoco medio per 1 ½ ora, mescolando secondo necessità e girando la carne occasionalmente.
Cospargere un po' di farina sulla superficie della carne. Versare il brodo ed il vino sopra la carne. Sobbollire per 15 minuti.
Affettare e disporre la carne su di una piastra calda. Scolare la salsa e versarla sulla carne.