

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale all'antica romana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



Arrosto di maiale all'antica romana: un'antica ricetta romana (circa del 70-40 a.C.). Un arrosto dove non viene tagliata la cotica, ma solo la carne un po' inusuale, ma ha davvero molto buon gusto.

2 rametti di levistico

2 rametti di timo

10 datteri

1 cucchiaio di sciroppo di barbabietola da
zucchero

1 cucchiaio di salsa di pesce

sale.

PREPARAZIONE

1 Incidere il pezzo di carne dalla parte della polpa formando dei dadi senza intaccare la parte di grasso.

Tritare le erbe, l'aglio e mescolare con tutti gli altri ingredienti in una marinata. Strofinare accuratamente con questa marinata la parte magra della carne e avvolgere il tutto "ermeticamente" in una pellicola da cucina. Lasciare riposare per 24 ore nel frigorifero.



- 2 Togliere la carne dal frigorifero per riportarla a temperatura ambiente. Mettere la carne sul lato della cotenna in una pirofila a bordi bassi senza ungere o aggiungere olio o grasso.



- 3 Preriscaldare il forno a 220°C e inserire l'arrosto senza il coperchio. Cuocerlo per 1,5 ore (più o meno a seconda della dimensione). Un quarto d'ora prima della fine, spegnere il forno lasciando dentro l'arrosto.

Per la salsa, fare appassire la cipolla e aglio in olio d'oliva. Aggiungere la melassa di barbabietola da zucchero, vino e datteri, e la salsa di pesce, far sobbollire per 10 minuti. Aggiungere le erbe e fare una purea fine con un mixer. Condire con sale.

Ecco com' è l'arrosto appena tolto dal forno. Sopra croccante e succoso all'interno.

