

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale alla birra e timo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 kg di arista
- 50 g di farina
- 1/2 l di birra
- 3 rametti di timo
- 2 foglie di alloro
- 1 cipolla
- burro
- olio
- capperi
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Passate la carne nella farina e mettetela a rosolare in una pentola con metà burro e metà olio.



2 Salate e pepate in superficie e aggiungete il timo, l'alloro e la cipolla tagliata a fettine.



3 Fate insaporire per circa tre minuti poi aggiungete la birra.



4 Continuate la cottura per circa 30 minuti rigirando l'arrosto e se il sugo si asciuga troppo aggiungete altra birra.

Richiudete l'arrosto in un foglio di alluminio in modo che si insaporisca di più, e fatelo freddare.

Togliete le foglie di alloro dal sugo, aggiungete la maizena e i capperi e fate cuocere per circa 2 minuti, fino ad ottenere una cremina.

Tagliate l'arrosto a fette e cospargete con la cremina.

