

SECONDI PIATTI

## Arrosto di maiale alle mele

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 75 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

500 g di carne di maiale in un unico pezzo  
4-5 mele  
mezzo bicchiere di Marsala  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** In una casseruola rosolare bene la carne da tutti i lati con l'olio.

Sfumare con il Marsala.

Tagliare a pezzetti le mele ed unitele al maiale, coprite e fate cuocere per 1 ora.



2 Schiacciate le mele, tagliate a fette l'arrosto e servite con la salsa formatasi.



