

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale con ananas

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 75 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'arrosto di maiale con l'ananas è un secondo piatto di carne davvero delizioso. Il suo gusto ricorda le spiagge tropicali in cui l'ananas è protagonista. Questo piatto inoltre grazie alla presenza del frutto, ha come risultato una carne molto tenera e gustosa.

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE A FETTE fette - 8

ANANAS fette - 6

PANCETTA (TESA) 100 gr

SALE

PEPE NERO

PER LA SALSA

POMODORI CILIEGINI 5

CIPOLLE rossa - 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 4

ACETO DI VINO BIANCO 100 ml

SUCCO DI ANANAS 1 bicchiere

ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dell'arrosto di maiale all'ananas, impilate, alternandole, le fette di carne e quelle d'ananas.



- 2 Assottigliate con il batticarne le fette che risultano più alte.



3 Fermate il tutto con degli spiedi di legno lunghi.



4 Rifilate l'arrosto per conferire una forma regolare.



- 5 Salate ed avvolgete l'arrosto nelle fette di pancetta, quindi trasferirlo in una teglia foderata con carta forno.



- 6 Infornate a 180°C per circa un'ora.



7 Nel frattempo preparate la salsa: tritate molto finemente la cipolla rossa.



8 Scaldate dell'olio in un pentolino e fatevi rosolare la cipolla ed i peperoncini tritati.



9 Tagliate i pomodorini in quarti ed aggiungete anch'essi al pentolino e fate prendere calore.



10 Versate l'aceto nel pentolino e fatelo sfumare lasciando cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti.



11 A questo punto trasferite il composto nel bicchiere di un frullatore ad immersione e frullate fino ad ottenere una crema.

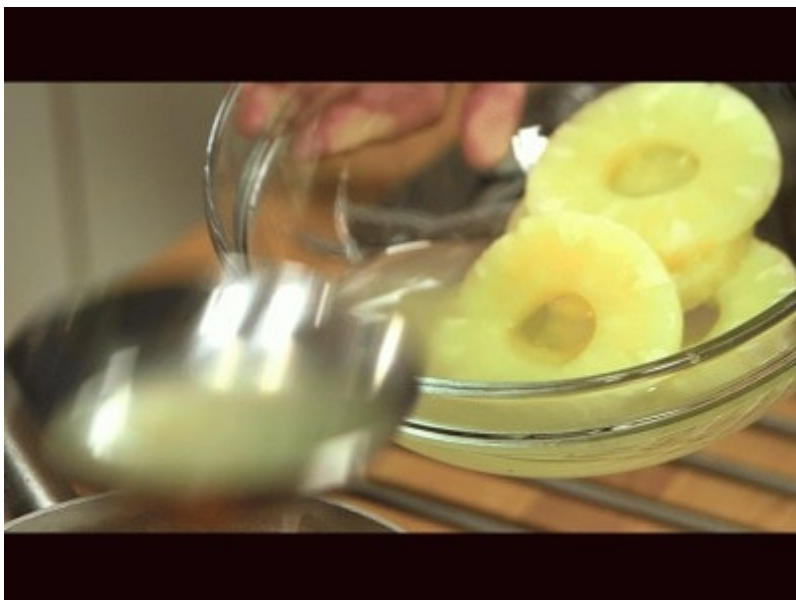




12 Passate la salsa attraverso un colino e fatela ricadere nello stesso pentolino di prima.



13 Aggiungete il succo di conserva dell'ananas e lo zucchero e fate restringere.



14 Sfornate l'arrosto, rimuovete gli spiedi e lasciatelo riposare per 5 minuti.

Servitelo alternando le fette di maiale con quelle d'ananas e condendo con la salsa appena realizzata.



CONSIGLIO

Si può fare solo con la carne di maiale?

Si può fare con tutte le carni che abbiano una parte tipo carrè, ma quella di maiale ci sta particolarmente bene

Posso surgelarlo da cotto?

Te lo sconsiglio perché la frutta cristallizza e perderebbe acqua durante lo scongelamento.

Mi daresti altre ricette di arrostiti saporiti?

Eccole, prova il [coniglio](#) e il [manzo](#)