

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale con patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE 800 gr

PATATE 400 gr

SPEZIE MISTE 1 cucchiaino da tavola

BURRO 40 gr

SALE

Se c'è una cosa che piace sempre a tutti è l'**arrosto di maiale con le patate**. La sua preparazione è semplice, vi basterà farvi consigliare il taglio di carne più giusto dal vostro macellaio di fiducia e il di più è praticamente fatto! Un secondo piatto ed un contorno che non devono essere seguiti durante la cottura è il sogno di tutte le persone che vanno di fretta e hanno bisogno di ottimizzare i tempi! Provate questa ricetta che si presta benissimo ad una cena o come piatto a base di carne la domenica a pranzo! Se poi andate matti per gli arrostiti, vi consigliamo di realizzare anche il [coniglio arrosto](#): sarà un successo!

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la rietta dell'arrosto di maiale con patate al forno per prima cosa pulite e tagliate a pezzettoni le patate.

In una teglia quindi mettete le patate, unite le spezie e mescolate bene.

Mettete nella teglia l'arrosto e concludete con poco sale ed il burro a fiocchetti.



2 Infornate a 180°C per circa 45 minuti.

Tagliate a fette l'arrosto e servite.



CONSIGLIO

Posso farlo anche di manzo?

Sì l'importante è avere un taglio di carne adatto.

Posso surgelare le porzioni avanzate?

Certo, mettile all'interno di un contenitore adatto agli alimenti e metti in frigorifero.

Potrei aggiungere anche dei funghi?

Sì ci stanno benissimo, magari porcini!

