

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale farcito con prosciutto e formaggio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE 1 kg
PROSCIUTTO COTTO 150 gr
EMMENTALER 50 gr
CIPOLLE 2
OLIVE VERDI
CAPPERI
SENAPE 2 cucchiaini da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BRODO DI CARNE 300 ml
VINO ROSSO 500 ml
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
MIELE 2 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Aprire il pezzo di carne per l'arrosto, salarlo, peparlo e spalmarci sopra la senape in quantità a piacere.



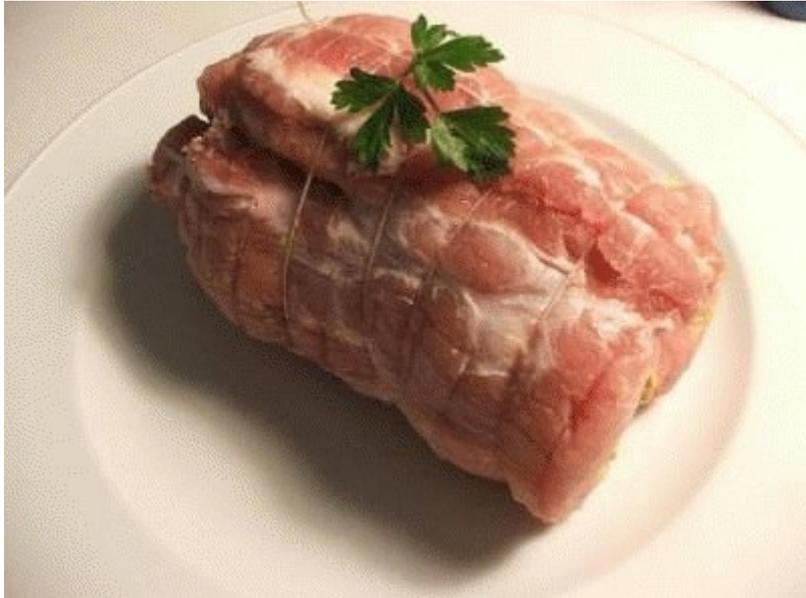
- 2 Disporci le fette di prosciutto, le olive e i capperi.



- 3 Poi l'emmentaler e qualche fogliolina di prezzemolo.



4 Arrotolare bene l'arrosto e legarlo con spago da cucina.



5 Salarlo e peparlo bene anche all'esterno e rosolarlo da tutti i lati in un tegame fondo.



6 Con una carta assorbente togliere il grasso in eccesso. Rosolare assieme all'arrosto le cipolle tritate fine, aggiungere il brodo, lasciarlo bollire per un minuto e aggiungere il vino rosso, il concentrato e i due cucchiari di miele, aggiustare di sale. Cuocere col coperchio a calore basso per circa 40 minuti. Girare di tanto in tanto.

A fine cottura mettere l'arrosto da parte, tenendolo al caldo a circa 60 - 80°. Passare il sugo al setaccio, farlo bollire forte scoperto e ridurre di almeno un terzo. Aromatizzare con sale e pepe.

Tagliare l'arrosto a fettine e servirlo con delle patate fritte nel burro.



