

SECONDI PIATTI

## Arrosto di maiale farcito in salsa di senape

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 600 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 200 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
BURRO 30 gr  
ROSMARINO 1 rametto  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
COGNAC 1 bicchiere  
SENAPE DOLCE 2 cucchiaini da tavola  
PANNA FRESCA ½ bicchieri  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE



- 2 Farcite la pancetta con la salsiccia privata del budello sfruttando l'elasticità della reticella, ma date due giri di spago in modo che la carne non si deformi troppo e non fuoriesca il ripieno.

Salate e pepate.



- 3 In una casseruola preparate un fondo di cottura con l'olio, il burro, il rosmarino e l'aglio.

Unite la carne e fatela rosolare da tutti i lati.



4 Sfumare a fiamma viva con il vino bianco.



5 Infornate a 200°C per 35-40 minuti oppure fino a cottura.





- 6 Deglassare con il cognac il fondo di cottura avendo cura di staccare e sciogliere tutte le saporite crosticine che si presentano sul fondo della pentola.



- 7 Unite poi la senape dolce e scioglietela per bene.



8 Per stemperare il forte della senape unite la panna fresca.



9 Filtrate la crema e servite la carne accompagnando con la salsina in salsiera.

