

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

cucchiai da tavola

BURRO 30 gr

ROSMARINO 1 rametto

VINO BIANCO ½ bicchieri

COGNAC 1 bicchiere

SENAPE DOLCE 2 cucchiai da tavola

PANNA FRESCA ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO



Farcite la pancetta con la salsiccia privata del budello sfuttando 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.



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

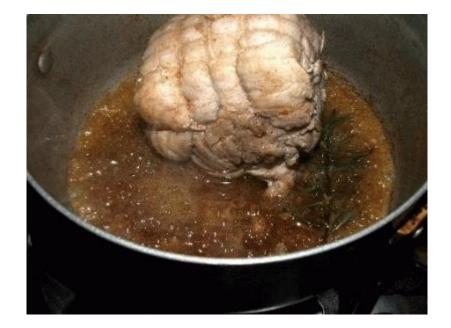
Unite la carne e fatela rosolare da tutti i lati.



4 Sfumare a fiamma viva con il vino bianco.



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



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.

