

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale in crosta di pane

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 kg di pancia di maiale
aglio
rosmarino
vino rosso aromatico come il Porto
invecchiato
sale
pepe
foglie di alloro
olio extravergine d'oliva.

PER LA CROSTA

300 g di farina
150 g d'acqua
5 g di sale
un cucchiaio d'olio
10 g di lievito.

PREPARAZIONE



- 2 Fare un trito con aglio e rosmarino, aggiungere un goccio di vino, spalmare all'interno della carne e aggiungere sale e pepe nero macinato.



- 3 Lasciare insaporire qualche ora. Arrotolare e mettere nella rete con qualche foglia di alloro.



- 4 Salare ancora un pochino all'esterno e rosolare da tutti i lati in un pentola di coccio con abbondante olio e sfumare ancora con del vino.



- 5** Passare in forno caldo a 200° per 1 ora circa. Lasciare raffreddare.
Nel frattempo preparare l'impasto per la crosta del pane: mescolare gli ingredienti e impastare per ottenere un impasto non troppo morbido, far lievitare e stendere con le mani, al centro mettere l'arrosto, a cui va tolta la rete, quindi avvolgere tutto il pezzo di carne chiudendo i lembi ai lati e sotto.
Mettere nuovamente in forno a 200° fino a che la pasta di pane non si sarà cotta.

