

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale Schweinebraten

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1kg di maiale
strutto
spezie come il sale
i semi di cumino
il pepe e l'aglio

PREPARAZIONE

- 1 Preparate il maiale e strofinatelo bene con le spezie. Arrostitelo su entrambi i lati e finite di cuocerlo in forno bagnandolo frequentemente (con brodo o acqua). Togliete il grasso che si crea e con il sugo rimanente fate una salsa aggiungendo il burro, dell'acqua e la farina, servite con le fette di maiale.

Gli gnocchi di patate sono un ottimo accostamento.

NOTE