

SECONDI PIATTI

# Arrosto di maiale ucraino

---

LUOGO: **Europa / Ucraina**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



pepe di Giamaica  
semi di comino  
aglio intero  
bacche di ginepro  
foglie essiccate di maggiorana  
grani di pepe  
¼ tazza d'acqua  
½ tazza di brodo  
½ tazza di Madeira  
Marsala  
o Sherry.

## PREPARAZIONE

- 1 Frizionare la carne con il sale ed il pepe. Lasciar riposare per 1 ora. Far prendere colore con il burro in una padella ampia e pesante. Aggiungere la verdura, il prezzemolo, il misto di spezie e l'acqua. Coprire completamente. Cuocere a fuoco medio per 1 ½ ora, mescolando secondo necessità e girando la carne occasionalmente.  
Cospargere un po' di farina sulla superficie della carne. Versare il brodo ed il vino sopra la carne. Sobbollire per 15 minuti.  
Affettare e disporre la carne su di una piastra calda. Scolare la salsa e versarla sulla carne.