

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.