

SECONDI PIATTI

Arrosto di prosciutto affumicato. con ananas e ciliegie al maraschino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 1 kg di arrosto di prosciutto affumicato
- 1 lattina di ananas sciroppato
- 125 g di zucchero di canna
- 3 cucchiari di senape dolce
- ciliegie al Maraschino
- 1 cucchiario di chiodi di garofano.

Un arrosto di prosciutto affumicato in agrodolce, con l'utilizzo dell'ananas e le ciliegie al maraschino. [Gi@d@ce](#) lo propone e ci spiega anche come realizzarlo.

PREPARAZIONE

- 1 Effettuare dei tagli in obliquo (in entrambe le direzioni) profondi circa 2 cm e qua e là, mettere un chiodo di garofano.



- 2 Appoggiare una ad una le fette di ananas sulla superficie dell'arrosto e fissarle apponendo una ciliegia infilzata con uno stuzzicadenti al centro.



- 3 A parte mescolare lo sciroppo d'ananas, lo zucchero di canna e la senape (ovviamente dopo aver mescolato) fino ad ottenere una salsina senza grumi.



- 4 Porre l'arrosto in una pirofila e versarci sopra la salsa ottenuta. Cuocere per circa un'ora e mezza (la temperatura interna, per essere cotto, dev'essere di 74°C) in forno preriscaldato e statico a 175°C. Ogni 15 minuti circa bagnare l'arrosto con la salsa di fondo. 10 minuti prima della fine della cottura rimuovere la pirofila dal forno, tagliare l'arrosto a fette, aggiungere un cucchiaino di maizena alla salsa e con una frusta, farla addensare. Adagiare nuovamente le fette di arrosto nella pirofila e posizionare sopra i pezzetti di ananas (tagliati in quarti) e le ciliegie.

