

SECONDI PIATTI

Arrosto farcito

di: *Brontolo*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

1 kg di arrosto di maiale
100 - 150 g di prosciutto cotto
50 g di formaggio emmentaler
2 cipolle
olive verdi snocciolate
capperi
senape in crema
prezzemolo
300 ml di brodo
500 ml di vino rosso
1 cucchiaio di concentrato d pomodoro
2 cucchiari di miele
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Aprire il pezzo di carne per l'arrosto, salarlo, peparlo e spalmarci sopra la senape in quantità a piacere.



- 2 Disporci le fette di prosciutto, le olive e i capperi.



- 3 Poi l'emmentaler e qualche fogliolina di prezzemolo.



4 Arrotolare bene l'arrosto e legarlo con spago da cucina.



5 Salarlo e peparlo bene anche all'esterno e rosolarlo da tutti i lati in un tegame fondo.



6 Con una carta assorbente togliere il grasso in eccesso. Rosolare assieme all'arrosto le cipolle tritate fine, aggiungere il brodo, lasciarlo bollire per un minuto e aggiungere il vino rosso, il concentrato e i due cucchiari di miele, aggiustare di sale. Cuocere col coperchio a calore basso per circa 40 minuti. Girare di tanto in tanto.

A fine cottura mettere l'arrosto da parte, tenendolo al caldo a circa 60 - 80°. Passare il sugo al setaccio, farlo bollire forte scoperto e ridurre di almeno un terzo. Aromatizzare con sale e pepe.

Tagliare l'arrosto a fettine e servirlo con delle patate fritte nel burro.



