

SECONDI PIATTI

Arrosto farcito in salsa di senape

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

600 g di pancetta di maiale in un pezzo unico
200 g di salsiccia di maiale (oppure di cinghiale)
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
30 g di burro
1 rametto di rosmarino
mezzo bicchiere di vino bianco
1 bicchiere circa di cognac
2 cucchiari di senape dolce
mezzo bicchiere di panna fresca
sale e pepe.

PREPARAZIONE



- 2 Farcite la pancetta con la salsiccia privata del budello sfruttando l'elasticità della reticella, ma date due giri di spago in modo che la carne non si deformi troppo e non fuoriesca il ripieno.

Salate e pepate.



- 3 In una casseruola preparate un fondo di cottura con l'olio, il burro, il rosmarino e l'aglio.

Unite la carne e fatela rosolare da tutti i lati.



4 Sfumare a fiamma viva con il vino bianco.



5 Infornate a 200°C per 35-40 minuti oppure fino a cottura.



- 6 Deglassare con il cognac il fondo di cottura avendo cura di staccare e sciogliere tutte le saporite crosticine che si presentano sul fondo della pentola.



- 7 Unite poi la senape dolce e scioglietela per bene.



8 Per stemperare il forte della senape unite la panna fresca.



9 Filtrate la crema e servite la carne accompagnando con la salsina in salsiera.

