

SECONDI PIATTI

Arrosto ripieno di carciofi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 filetto di maiale da 700 g aperto a libro
- 2 salsicce
- 200 g di carciofi trifolati
- 150 g di macinato misto
- 50 g di grana
- 1 uovo
- 100 g di lardo oppure pancetta
- 2 rametti di rosmarino
- 7-8 foglie di salvia
- 30 g di burro
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di dado granulare
- 1 spicchio di aglio
- mezzo bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete la salsiccia ed il macinato e mescolare bene.



3 Unite il grana e l'uovo e mescolare.



4 Unite questo composto ai carciofi.



5 Con il batticarne battete leggermente la carne.



6 Mettete il composto di funghi e carne su tutta la superficie.



7 Arrotolate e cucite bene con ago e spago.



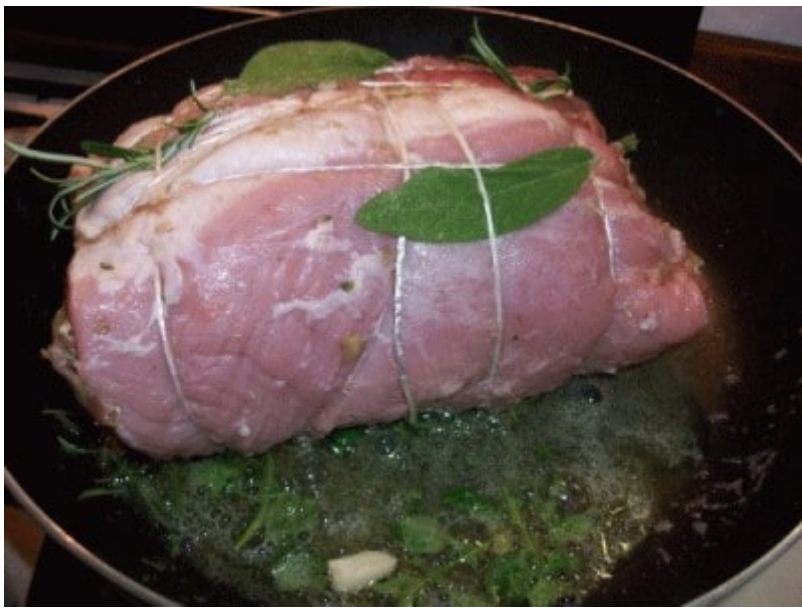
8 Inserite, tra i giri, 1 rametto di rosmarino e 2-3 foglie di salvia.



9 In una padella fate soffriggere il rosmarino e la salvia rimasta nel burro sciolto nell'olio.



10 Unite il filetto e fatelo rosolare bene da tutti i lati.



11 Unite il dado e sfumare con il vino.



12 Fatelo raffreddare e togliete lo spago.



13 Filtrare il sughetto.



14 Stendete il lardo e mettete al centro il filetto.



15 Avvolgetelo e legatelo bene.



16 Rosolate ancora con gli odori per circa 20 minuti.



17 Unite il fondo filtrato.



18 Tagliate a fette e servite.

