

SECONDI PIATTI

Arrostto ripieno

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 80 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE in un unico pezzo
e senza ossa - 1,5 kg

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

SALSICCIA DI MAIALE 250 gr
PEPERONI ROSSI 1
PEPERONI VERDI 1
PAPRICA 2 cucchiaini da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CIPOLLE 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Spellate la salsiccia e cuocetela in padella insieme al prezzemolo tritato, i peperoni a dadini, la paprika ed il sale.



- 2 Tagliate in due la carne ed allargatela il più possibile tanto da formare una grossa fetta.



- 3 Distribuite il ripieno appena preparato sulla carne, quindi arrotolate la carne su se stessa e legate il rotolo con lo spago da cucina.



- 4 Frizionate l'arrosto con sale e pepe ed arrostitelo in forno a 200°C per circa un'ora e un quarto.

Aggiungete le cipolle tagliate a fette dopo circa 45 minuti di cottura.



NOTE

Questo piatto risale ai tempi della monarchia austro-ungarica, la cui cucina era una delle più famose per la ricercatezza e la prelibatezza dei cibi.