

SECONDI PIATTI

Arrosto al forno con peperoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Sì, è vero, **in estate non amiamo molto accendere il forno**, ma come si fa a **rinunciare ad un buon arrosto** come quello che ti presentiamo nella **ricetta** di oggi? A questo proposito ti invito a leggere la [nostra guida di sopravvivenza alla cottura al forno anche in estate](#).

L'**arrosto al forno con peperoni**, è un **piatto estivo**, i **peperoni** infatti sono buoni solo in estate, è vero che si trovano sempre nei supermercati, ma ci hai fatto caso alla **differenza di sapore e consistenza** che hanno nelle varie stagioni?

Inoltre l'**arrosto** è il **caposaldo del pranzo domenicale in famiglia**, se **inviti nonno** vuoi che non

ti chiedi il suo **piatto di arrosto**? Mica lo vorrai scontentare! **Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinare l'arrosto al forno con **peperoni** in modo magistrale.

INGREDIENTI PER L'ARROSTO AL FORNO CON PEPERONI

LONZA DI MAIALE 800 gr
ACQUA 300 ml
VINO ROSSO 200 ml
OLIVE FARCITE 100 gr
PEPERONI 2
SPICCHIO DI AGLIO 2
CIPOLLE DORATE 2
SALE
PEPE NERO
ALLORO secco -
ROSMARINO SECCO
ORIGANO SECCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME SI FA L'ARROSTO AL FORNO CON PEPERONI

- 1** Per preparare l'arrosto al forno con peperoni, inizia passando su tutto l'arrosto dell'olio extravergine d'oliva, in una pirofila da forno riunisci l'alloro secco, il rosmarino secco e il sale.





2 Continua unendo il pepe nero ed infine l'origano secco. Prendi l'arrosto precedentemente unto di olio e passalo sugli aromi secchi, metti da parte. Adesso prendi i peperoni e togliti ad ognuno il picciolo.





3 Elimina la parte bianca interna dei peperoni, toglie eventuali semi e tagliali a striscioline

non troppo sottili. Metti da parte. Taglia a rondelle le cipolle e trita gli spicchi d'aglio, tieni il tutto separato.





- 4 Metti un filo d'olio su una padella con l'arrosto, aggiungi le cipolle, 100 ml d'acqua, ed infine il bicchiere di vino rosso e rosola l'arrosto per una decina di minuti durante i quali girerai l'arrosto varie volte per sigillarne tutta la sua superficie. In questa fase è importante non bucare la carne per non far fuoriuscire i succhi racchiusi in essa, per questo gira l'arrosto usando due cucchiaini di legno.





5 Appena l'arrosto sarà ben rosolato, trasferiscilo in una pirofila, aggiungi i peperoni messi da parte, aggiungi il trito d'aglio e le olive.





6 Infine, versa 200 ml d'acqua nella pirofila e inforna in forno preriscaldato a 180°C. per 90

minuti, posiziona la teglia sul ripiano basso del forno.

A fine cottura lascia raffreddare e taglia l'arrosto a fette, servilo con il sugo di peperoni e olive nello stesso piatto.



COME CONSERVARE L'ARROSTO AL FORNO CON PEPERONI

Se ti avanza l'arrosto con i peperoni, puoi tagliarlo a fette e sistemarlo in un contenitore di vetro, ricoprire le fette con il sughetto di peperoni e riporlo, ben chiuso in frigorifero. Puoi conservarlo così per massimo 48 ore, quando lo vuoi servire puoi passarlo pochi secondi in forno a microonde o un paio di minuti in padella.

SE TI È PIACIUTO L'ARROSTO AL FORNO CON PEPERONI, PROVA

[Arrosto ripieno](#)

[Arrosto in pentola](#)

[Pollo arrosto](#)

[Tagliata di manzo](#)

[Polpettone ripieno](#)

ANCHE QUESTE RICETTE: