

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale alle mele

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Un **secondo piatto che sa di festa**, di tavole imbandite e di quel profumo inconfondibile che riempie la casa la domenica mattina. L'**arrosto di maiale alle mele** è una preparazione elegante e saporita, dove la carne tenera della lonza si sposa alla perfezione con la dolcezza delle mele, creando un sughetto agrodolce irresistibile. **Questa ricetta è un grande classico**, un modo per rendere speciale un taglio di carne semplice. L'abbinamento di maiale e mele è un caposaldo della cucina europea, che ritroviamo in tante preparazioni, come un classico [Filetto di maiale](#) alle mele. Rispetto a un tradizionale [Arrosto di maiale](#), questa versione ha una nota fruttata che la rende unica.

INGREDIENTI PER L'ARROSTO DI MAIALE ALLE MELE

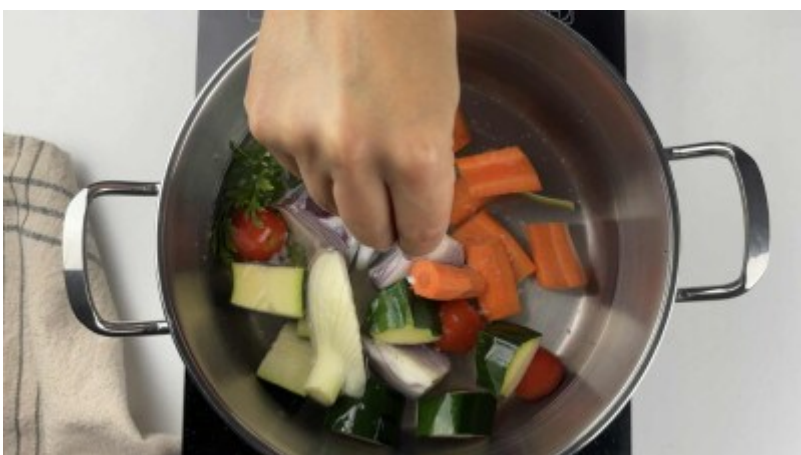
LONZA DI MAIALE in un unico pezzo - 800 gr
MELE 4
BRODO VEGETALE 500 ml
VINO BIANCO 150 ml
SCALOGNO 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
RAMETTO DI ROSMARINO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

INGREDIENTI PER IL BRODO VEGETALE (SE LO FAI IN CASA)

CAROTA 1
ZUCCHINE 1
CIPOLLA piccola - 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
FINOCCHI facoltativa - 1 foglia
ACQUA 1 l
SALE

COME FARE L'ARROSTO DI MAIALE ALLE MELE

- 1 Prepara il brodo (se non usi quello pronto). Lava e taglia a pezzi grossolani le verdure per il brodo. Mettile in una pentola con l'acqua e il sale, porta a ebollizione e lascia cuocere a fuoco dolce per circa un'ora. A fine cottura, filtra il brodo e tienilo da parte.





2 Prepara la carne e il soffritto. Trita finemente l'aglio e lo scalogno. Trita anche gli aghi di rosmarino. Lega la lonza di maiale con lo spago da cucina per darle una forma regolare durante la cottura.







3 Rosola l'arrosto. In un tegame capiente, scalda un giro d'olio e rosola la carne a fiamma viva su tutti i lati, finché non sarà ben dorata. Aggiungi il trito di aglio e scalogno e continua a rosolare a fiamma più dolce per un paio di minuti, facendo attenzione a non bruciarli.





4 Avvia la cottura. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare completamente l'alcol.

Aggiungi il rosmarino tritato e un mestolo di brodo caldo. Se il brodo non è salato, aggiungi un pizzico di sale. Copri con il coperchio e lascia cuocere a fiamma dolce per circa 20 minuti.



- 5 Aggiungi le mele. Nel frattempo, sbuccia le mele, elimina il torsolo e tagliale a cubetti. Trascorsi i 20 minuti, aggiungi le mele nel tegame insieme alla carne. Bagna con altro brodo se necessario, copri di nuovo e continua la cottura per altri 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.





6 Fai riposare e servi. A fine cottura, toglì l'arrosto dal tegame, avvolgilo in un foglio di carta

stagnola e lascialo riposare per 10 minuti: in questo modo i succhi si ridistribuiranno e la carne rimarrà più tenera. Rimuovi lo spago, taglia l'arrosto a fette non troppo sottili e servilo subito, irrorandolo con la sua salsa calda alle mele.







TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

La rosolatura prima di tutto: Il segreto per un arrosto succoso e non asciutto è la rosolatura iniziale. Fai dorare bene la lonza a fiamma vivace su tutti i lati prima di iniziare la cottura vera e propria. Questo passaggio "sigilla" la carne, trattenendo all'interno tutti i suoi succhi.

Il riposo è fondamentale: Anche se non è obbligatorio, far riposare l'arrosto avvolto nella carta stagnola per 10-15 minuti dopo la cottura è un trucco da veri chef. I succhi si ridistribuiranno uniformemente all'interno delle fibre, rendendo la carne ancora più tenera e facile da tagliare.

Zero sprechi: Le bucce e i torsoli delle mele sono pieni di sapore! Aggiungili al brodo vegetale mentre cuoce per dargli un aroma fruttato che si sposerà alla perfezione con il piatto.

COME CONSERVARE L'ARROSTO DI MAIALE ALLE MELE

L'arrosto di maiale alle mele si conserva in frigorifero per un paio di giorni, coperto con pellicola o in un contenitore ermetico.

È ottimo anche il giorno dopo, scaldato dolcemente in padella con il suo sugo. Puoi anche congelarlo, già affettato e coperto dalla sua salsa.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i secondi piatti ricchi e le cotture lente, ecco altre ricette che ti faranno venire

l'acquolina in bocca

[Arrosto ripieno](#): Un altro grande classico, incredibilmente tenero e con un sughetto cremoso e delicato.

[Stinco di maiale al forno](#): Un piatto rustico e scenografico, con una cotenna croccante e una carne che si scioglie in bocca.

[Pollo arrosto con patate](#): Il re dei pranzi della domenica, un classico intramontabile che piace a tutta la famiglia.

[Spezzatino di manzo con patate](#): Per chi ama le lunghe cotture in umido, un comfort food ricco e avvolgente.