SECONDI PIATTI

Arrosto ripieno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 90 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 15 MINUTI DI RIPOSO*

L'**arrosto ripieno** è un secondo piatto classico della cucina italiana, perfetto per le **occasioni speciali**. **Un'invitante e succulenta ricetta** che conquista con il suo sapore ricco e la sua presentazione elegante.

Sia che tu sia una persona esperta in cucina, un appassionato di sapori nuovi o un principiante ai fornelli, **la nostra ricetta ti guiderà passo dopo passo nella preparazione di un arrosto ripieno da leccarsi i baffi**.

Sei pronto a buttarti nell'impresa? **Farai un figurone pazzesco quando porterai in tavola**, cucinato con le

tue mani uno sfizioso, **croccante e appetitoso arrosto ripieno**.

Per il nostro arrosto ripieno abbiamo usato la **carne di maiale**, ma la stessa ricetta è valida se eseguita con **carne di vitellone**, **tacchino** o **pollo**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

Arrosto in pentola morbido
Pollo arrosto
Lonza di maiale arrosto
Arrosto al forno con peperoni
Agnello al forno con patate

Cosa serve per l'arrosto ripieno

LOMBO DI MAIALE 1 kg

PORCHETTA 150 gr

EDAMER 150 gr

Ingredienti per il fondo di cottura

BRODO DI CARNE 400 gr

VINO BIANCO 100 gr

SALE MARINO INTEGRALE 4 pizzichi

SCALOGNO 1

CIPOLLOTTI 2

CAROTE 2

COSTE DI SEDANO 2

ROSMARINO 4 rametti

PAPRIKA PICCANTE 3 pizzichi

PEPE NERO 2 pizzichi

SALE 2 pizzichi

Ingredienti per la riduzione

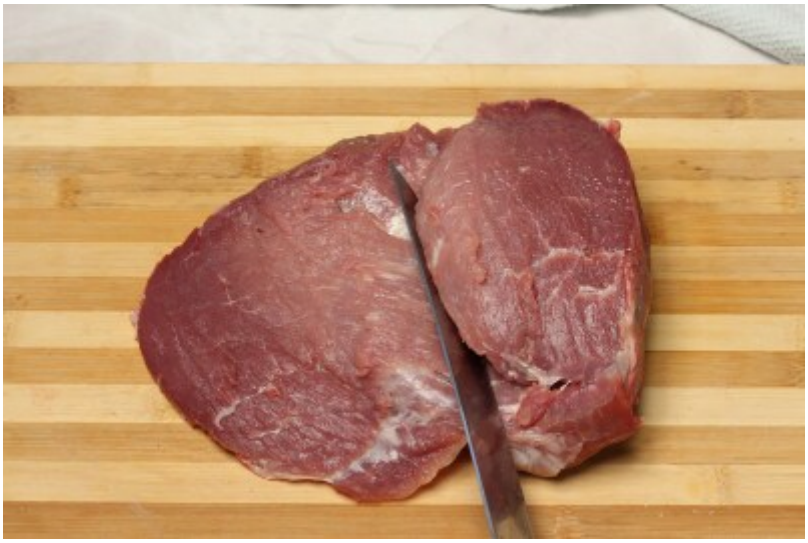
FONDO DI COTTURA DELL'ARROSTO

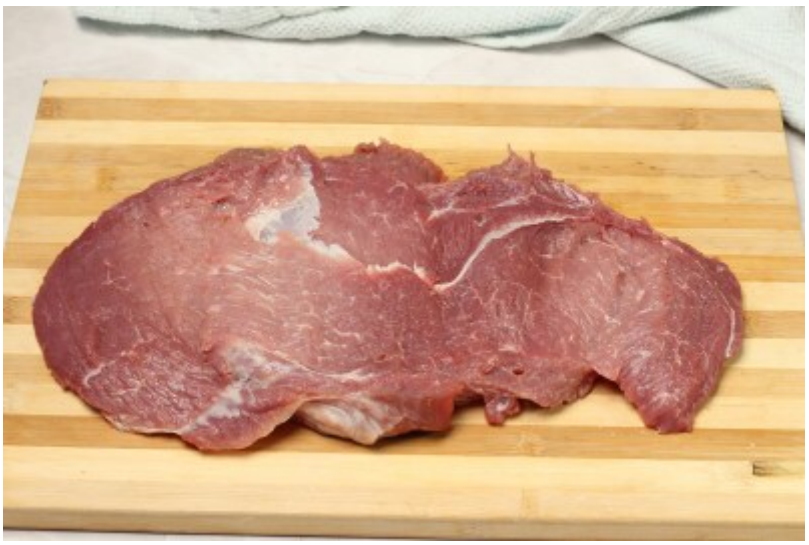
FARINA 00 1 cucchiaio da tavola

BRODO DI CARNE 100 gr

Come preparare l'arrosto ripieno

1. Inizia a preparare l'arrosto ripieno dalla preparazione della carne. Procedi in questo modo: stendi la carne su un tagliere e munisciti di un coltello a lama liscia, taglia la carne aprendola a libro, e cercando di ottenere una fetta omogenea. Se non sei molto pratico in cucina, ti consiglio di farti tagliare la carne dal macellaio.

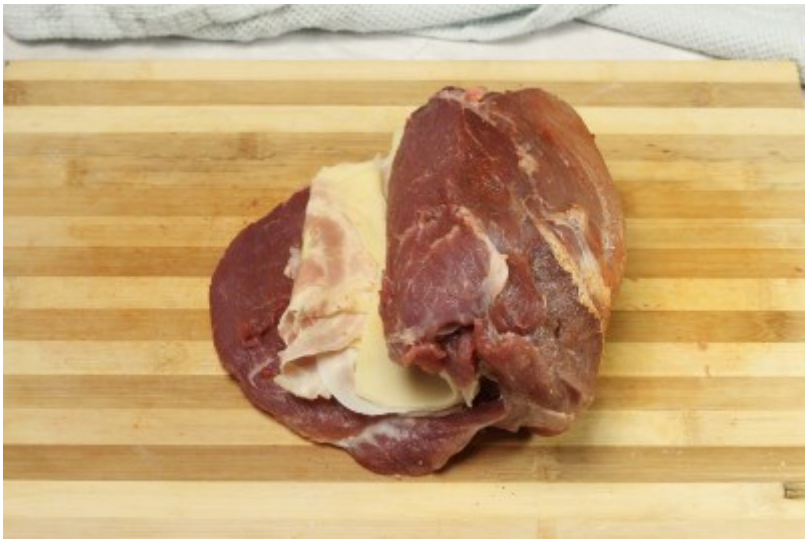


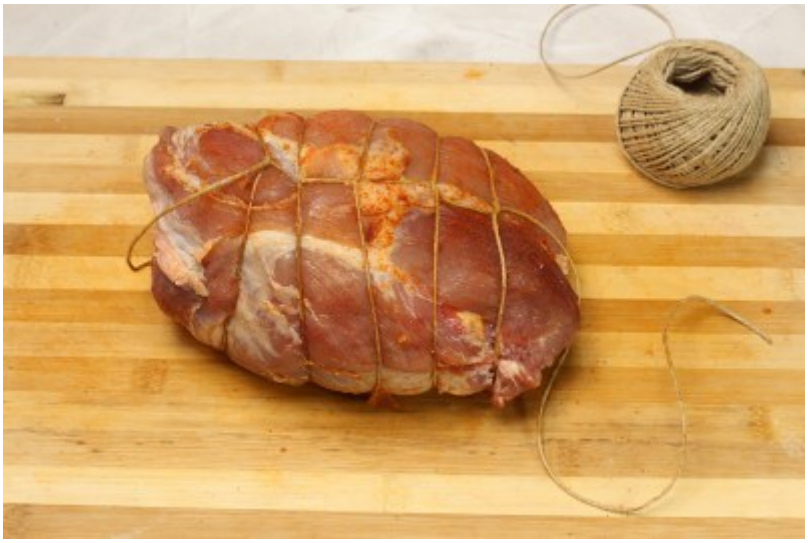


2 Con un batticarne batti la fetta di carne da entrambi i lati, insaporisci con un pizzico di sale in tutti e due i lati. Prosegui condendo con un pizzico di pepe, infine cospargi la fetta di maiale con un paio di pizzichi di paprika.

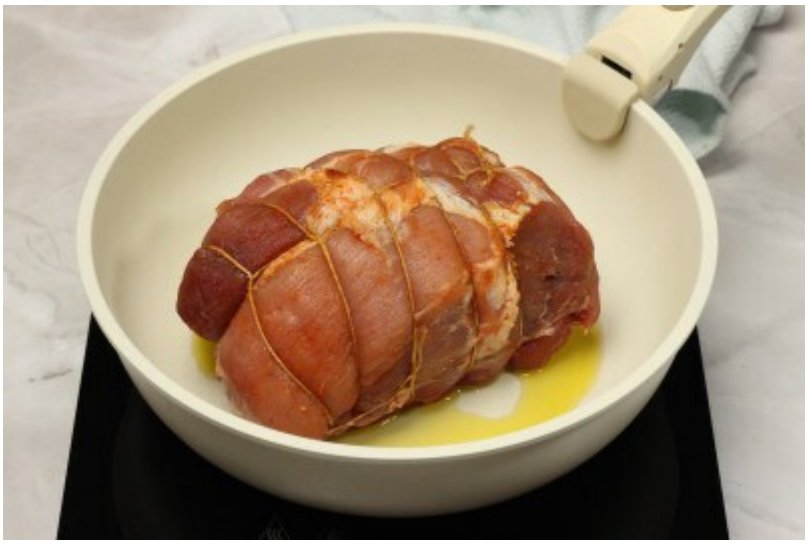
3 Massaggia la fetta di carne condita con i polpastrelli, in modo da insaporire bene il tutto, distribuisci su tutta la superficie della carne, 5 fette di porchetta tagliata sottile. Ricopri la porchetta con le fette di formaggio. Prosegui con altre 5 fette di porchetta e poi ancora formaggio.

Quando la carne sarà ben ripiena, arrotolala su se stessa. Lega la carne nel senso della lunghezza, utilizzando lo spago per arrosti, inizia facendolo scorrere sotto la carne e chiudilo bene con un nodo, poi avvolgi la carne con lo spago nel senso della larghezza, intersecando lo spago messo all'inizio, incrocia e allinea lo spago man mano in modo da ottenere una legatura uniforme che ti permetterà di ottenere delle belle fette finali.





4 Scalda l'olio in una larga padella antiaderente, quando sarà caldo mettici l'arrosto legato e, con l'aiuto di due posate, giralo da tutti i lati per sigillare bene la carne. Nel fare questa operazione fai attenzione a non bucare la carne.



5 Lava, pela e spunta le carote, poi sciacquale e tagliale, prima nel senso della lunghezza poi

riducile a tocchetti.

Pela, sciacqua e riduci a pezzetti anche lo scalogno.

Taglia la base e la parte verde dei cipollotti, poi sciacquali e tagliali prima verticalmente poi a pezzetti.

Priva il sedano delle foglie e taglia la base se fosse troppo coriacea, sciacqua e riduci a pezzetti.

6 Sfuma l'arrosto ripieno con il vino bianco, appena l'alcol sarà evaporato aggiungi le verdure, insaporisci con un pizzico di sale. Se ti piace puoi arricchire le verdure con un pizzico di paprika.

7 Aggiungi i rametti di rosmarino precedentemente lavati e asciugati. Irrora l'arrosto e le verdure con il brodo di carne. Cuoci a fiamma dolce. Copri con il coperchio e bagna di tanto in tanto il vostro arrosto con il fondo di cottura, girandolo di tanto in tanto.

8 Dopo 90 minuti l'arrosto è pronto quindi togli i rametti di rosmarino e trasferisci l'arrosto in un piatto. Taglia con le forbici lo spago, ma aspetta che l'arrosto si raffreddi ulteriormente prima di tagliare le fette.

Trasferisci il fondo di cottura in un boccale ed unisci un cucchiaio di farina. Frulla il tutto con un mix ad immersione.

9 Per rendere liscia la salsa d'accompagnamento puoi filtrarla utilizzando un colino a maglia stretta versandola direttamente in padella. Scalda la salsa a fuoco basso, nel frattempo taglia a fette, non troppo sottili, l'arrosto ripieno.

Servi le fette di arrosto ripieno irrorate di salsa.